ЛАКОМКА

Домашние технологии

Точные пропорции

Секреты приготовления

Лучшие рецепты, проверенные временем

Блюда нашего детства

Селедка под шубой, салат «Мимоза»
Домашняя куриная лапша
Ежики и ленивые вареники
Торт «Наполеон»
Орешки со сгущенным молоком

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Бабушкины пироги, блины и оладьи. Мамины салаты с вареной колбасой, с консервированной скумбрией и печенью трески. Орешки со сгущенкой, торты на меду у друзей. Обеды были полноценны и состояли из первого, второго и третьего – компота или киселя! Печенье, вафли, сладости ели по выходным. Праздничные столы ломились от блюд с продуктами, которые можно было достать. Летом заготавливали солености из овощей и грибов, варенья из фруктов и ягод, и этих заготовок хватало до весны! Ели просто, жили весело. В этой книге собраны рецепты, по которым готовили разные люди и в разные годы, и блюда эти до сих пор возбуждают аппетит!

- И. Михайлова
- Детство, детство, ты куда ушло…
- Гренки, блины и пироги
- Гренки
-
- Блины
-
- Оладьи
-
- Ватрушки
- Сладкие пироги
-
- Кексы
- Бутерброды и сандвичи
- Масло для бутербродов
- Бутерброды
-
-
- Летние супы и салаты
- Летние супы
-
-
- Летние салаты
- Праздничные салаты и винегреты
- Салат «Ассорти»
- Салат «Карпатский»
- Салат «Москва»
- Салат «Осеннее солнце»
- Салат «Палитра»

- Салат «Опушка»
- Салат «Пирамида»
- Салат «Птичьи гнезда»
- Салат «Русский»
- Салат «Сказка»
- Салат «Оливье» с цыплятами
- Салат «Столичный»
- Салат «Аппетитный»
- Салат «Берлинский»
- Салат «Неожиданный»
- Салат «Оливье» с маринованными огурцами
- Салат с сельдью по-русски
- Сельдь под «шубой»
- Салат из сельди по-польски
- Зеленый салат с яйцом по-польски
- Салат с яйцами по-чешски
- Салат с творогом и пюре из свежего стручкового перца по-болгарски
- Салат с сыром по-болгарски
- Салат из яиц и зеленого горошка по-французски
- Салат с грибами и луком по-русски
- Грибной салат по-белорусски
- Салат слоеный мясной
- Салат слоеный с сайрой
- Салат из помидоров и огурцов с хреном
- Салат слоеный с сельдью
- Салат «Гранатовый браслет»
- Салат слоеный «Бархатный сезон»
- Салат слоеный «Нежный»
- Салат слоеный «Мимоза»
- Салат слоеный «Октябрьский»
- Салат «Солнечный»
- Салат «Французский»
- Салат из консервированного лосося
- Салат из консервированного лосося с сыром
- Салат из консервированной рыбы
- Салат из рыбных консервов и консервированной кукурузы
- Салат из шпрот
- Салат из рыбных консервов с огурцом
- Салат из консервированной рыбы и риса
- Салат из консервированной рыбы с яйцами и зеленым горошком
- Салат из печени трески
- Салат из печени трески с рисом

- Салат из печени трески с сыром
- Винегрет из грибов
- Винегрет с фасолью и грибами
- Винегрет овощной
- Винегрет со сметаной
- Винегрет со свежей капустой
- Винегрет овощной с квашеной капустой
- Винегрет овощной с цветной капустой
- Винегрет с консервированным перцем и картофелем
- Винегрет овощной с кукурузой
- Винегрет с мясом
- Винегрет с мясными продуктами
- Винегрет с консервированным мясом
- Винегрет с рыбой
- Винегрет с сельдью
- Винегрет с копченой сельдью и маринованным луком
- Винегрет с мясом, сельдью и соусом с хреном
- Винегрет со свежей сельдью и маринованным луком
- Салат из крабовых палочек со свеклой и соленым огурцом
- Салат из крабовых палочек с овощами
- «Колодец»
- Салат из крабовых палочек и риса
- Салат из крабовых палочек с яйцами и кукурузой
- Салат из крабовых палочек с картофелем и кукурузой
- Салат из крабовых палочек с помидорами
- Блюда из картофеля
- Отварной картофель
- Отварной картофель с маслом и чесноком
- Отварной картофель со шкварками
- Отварной картофель с грибами и луком
- Молодой картофель
- Картофель с сыром
- Картофельное пюре со шкварками
- Картофельное пюре, запеченное в сливках
- Жареный картофель с луком и грибами
- Картофель жареный с редькой
- Картофель, запеченный по-русски
- Картофель, фаршированный мясом
- Картофель, жаренный по-крестьянски
- Котлеты картофельные
- Драники (деруны)
- Пирожки картофельные с начинкой
- Рулет картофельный с грибами
- Картофель, запеченный с редькой

- Рулет картофельный с мясом
- Картофель, запеченный в фольге
- Картофель, запеченный с сыром
- Картофель, запеченный с молоком и сыром
- Картофель фаршированный
- Цепелинай
- Клецки картофельные с мясом
- Копытка белорусская
- Картофель тушеный
- Оладьи картофельные
- Запеканка из картофеля
- Запеканка картофельная
- Запеканка картофельная с копченой ветчиной
- Запеканка из картофеля с творогом
- Запеканка из картофеля с огурцами
- Запеканка картофельная с морковью
- Запеканка из картофеля с капустой
- Запеканка картофельная с мясом
- Котлеты
- Котлеты
- Котлеты бараньи рубленые с картофельным пюре
- Котлеты в панировке
- Котлеты бараньи с луковым соусом
- Котлеты с тмином
- Котлеты по-кавказски
- Котлеты говяжьи жареные
- Котлеты говяжьи с грибами
- Котлеты говяжьи с рисом
- Котлеты домашние
- Котлеты домашние нежные
- Котлеты из говядины вареной
- Котлеты из говядины
- Котлеты из рубленой говядины
- Котлеты «Пикантные»
- Котлеты по-полтавски
- Котлеты по-шведски
- Котлеты рубленые
- Котлеты семейные
- Котлеты с картофелем
- Котлеты с молочным соусом
- Котлеты с рисом
- Котлеты бабушкины
- Котлеты из свинины
- Котлеты из жирной свинины и печени

- Котлеты с картофелем
- Котлеты из телятины
- Котлеты из телятины в молочном соусе
- Котлеты из телятины с гарниром из кнелей
- Котлеты из телятины с грибами
- Котлета из телячьего фарша
- Котлеты пожарские
- Котлеты под кисломолочным соусом
- Котлеты пышные
- Телячьи котлеты в панировке
- Котлеты «Деликатесные»
- Котлеты из индейки
- Котлеты из индейки
- Котлеты из мяса курицы
- Котлеты куриные
- Котлеты куриные паровые
- Котлеты куриные рубленые
- Котлеты «Пожарские» с зеленым горошком
- Котлеты рубленые из филе кур
- Рубленые котлеты в соусе
- Рубленые котлеты из свинины
- Первые и вторые блюда из мяса
- Блюда из баранины
-
- Блюда из говядины
-
-
-
-
- Блюда из свинины
-
-
- Первые и вторые блюда из рыбы
- Рыбный бульон
- Рыбный бульон с рисом, морковью и зеленым горошком
- Рыбный бульон с овощами
- Рыбный бульон с пельменями
- Рыбный бульон по-белорусски
- Рыбный бульон с фрикадельками
- Уха из ершей и окуней
- Уха
-
- Рыбацкая уха
- Уха желтая

- Уха из сига
- Тройная уха
- Уха с крупой
- Уха сборная «Атлантика»
- Уха наваристая
- Уха из налима
- Суп из плавников и хвостов судака
- Рыбно-овощной бульон
- Суп из рыбного ассорти
- Похлебка по-суворовски
- Суп рыбный с фрикадельками из сазана
- Суп из щуки (или судака)
- Суп из хека
- Рыбный суп из хека
- Суп с рыбными фрикадельками
- Суп с фрикадельками из хека
- Суп рыбный с рисом и томатным соком
- Суп рыбный с картофелем
- Суп картофельный с рыбными фрикадельками
- Картофельный суп с рыбными фрикадельками
- Суп картофельный с рыбой
- Суп рыбный с овощами
- Суп рыбный с помидорами
- Суп рыбный с щавелем
- Суп рыбный с овощами и фасолью
- Суп рыбный с сыром
- Суп рыбный с крупой
- Суп рыбный с рисом и помидорами
- Суп рыбный с крупой и овощами
- Суп рыбный с крупой и лимоном
- Суп с карасями и грибами
- Юшка грибная с фрикадельками из рыбы
- Суп с рыбой в томатном соусе
- Солянка рыбная сборная
- Солянка «Рыбная»
- Солянка «Рыбацкая»
- Солянка рыбная
- Солянка «Донская»
- Рассольник из хека
- Рассольник с консервированной ставридой
- Рассольник «Новотроицкий»
- Рассольник рыбный
- Суп-рассольник из рыбы
- Рассольник рыбный с крупой

- Рассольник домашний с рыбой
- Щи из квашеной капусты с рыбными консервами
- Щи свежие с рыбными консервами
- Щи кислые с окунем
- Щи из свежей капусты с рыбой
- Щи с салакой
- Щи из квашеной капусты с рыбой
- Щи из квашеной капусты с рыбой и крупой
- Щи особые
- Щи из квашеной капусты с рыбными консервами
- Щи рыбные зеленые с картофелем
- Основной борщ
- Борщ с рыбными фрикадельками
- Борщ с жареными карасями
- Борщ со скумбрией (или ставридой)
- Борщ с салакой
- Борщ с рыбой
- Борщ с жареной рыбой
- Борщ с фасолью и рыбой
- Рыбный суп-пюре
- Суп-пюре из рыбы
- Суп-пюре из картофеля и рыбы
- Суп-пюре из рыбы и свежих помидоров
- Суп-пюре из свежих грибов и рыбы
- Рыбный суп-пюре
- Вареная рыба с томатным соусом
- Рыба, припущенная с соусом
- Рыба отварная в пергаменте
- Паровая рыба
- Отварная рыба
- Рыба вареная с овощами
- Рыба отварная в рассоле
- Рыба по-мельничьи
- Крупные ерши вареные
- Карп отварной в масле
- Голубой карп
- Кефаль на пару
- Лосось с чесночной подливкой
- Линь в сметане
- Осетрина разварная
- Осетр (или севрюга) отварные с белым соусом и каперсами
- Сиг с овощами
- Осетрина под острым соусом
- Осетрина на пару

- Отварная осетровая рыба с уксусной подливкой
- Судак по-польски
- Стерлядь отварная в рассоле
- Треска свежая
- Сом (камбала) отварная с солеными огурцами
- Форель на скорую руку
- Форель отварная под соусом из хрена
- Щука с клецками
- Щука отварная в масляном соусе
- Щука с чесноком
- Щучьи головы
- Жареная рыба
- Жареная рыба с луком
- Жареная рыба с луком и яйцом
- Рыба жареная с картофелем
- Жареная речная рыба
- Маринованная в уксусе жареная рыба
- Жаркое из рыбы
- Блюдо из копченой рыбы
- Камбала, жаренная на решетке
- Жареный карп
- Кефаль, гарнированная жареной петрушкой и картофелем
- Лещ жареный со сметаной
- Осетр (севрюга, белуга), жаренный на вертеле
- Осетрина жареная
- Жареная салака
- Сельдь, жаренная с луком
- Сельдь жареная
- Тушеная рыба
- Солянка рыбная на сковороде
- Рыба, тушенная в топленом молоке
- Рыба, тушенная с овощами
- Рыба с картошкой и грибами по-белорусски
- Филе морской рыбы с баклажанами
- Рыба в соусе из щавеля
- Горбуша, тушенная с картофелем по-домашнему
- Горбуша, тушенная с цветной капустой
- Красная камбала на пару с овощами
- Камбала, тушенная с огурцами и фасолью
- Камбала, тушенная со сладким стручковым перцем
- Карп в сметане с овощами
- Карп, тушенный в сметане
- Тушеный карп с хреном и морковью
- Карп, тушенный с грибами и изюмом

- Карп с помидорами
- Килька, тушенная с луком
- Линь, тушенный в молоке
- Сом с рисом
- Судак, тушенный в бульоне с картофелем
- Судак с хреном и сметаной
- Судак под соусом
- Судак, тушенный в овощном отваре, с ореховым соусом
- Треска, тушенная в майонезе
- Тушеная щука
- Щука в горшочке
- Щука в свекольном соусе
- Блюда из куриного мяса
- Курица отварная с ореховой подливкой
- Курица с чесноком
- Цыплята на вертеле
- Цыпленок жареный (табака)
- Куриный шашлык с овощами
- Шницель из цыпленка по-венски
- Цыпленок, маринованный в кефире
- Курица (или цыпленок) фри
- Курица тушеная
- Курица в собственном соку
- Цыплята «Аппетитные»
- Цыплята с рисом и овощами
- Курица с зеленым горошком
- Курица с овощами
- Чахохбили из курицы
- Куриные грудки с соусом из грецких орехов
- Плов из курицы
- Сациви из потрошков курицы
- Запеченные цыплята в сметане
- Курица в маринаде
- Запеканка из курицы
- Куриные окорочка с картофелем
- Куриные грудки маринованные
- Запеканка с курицей
- Курица, запеченная с макаронными изделиями и печенкой
- Котлеты по-киевски
- Котлеты по-киевски с зеленым горошком
- Запеканка куриная с овощами
- Пудинг из курицы
- Суфле из курицы
- Блюда из яиц и молочных продуктов

- Клецки масляные
- Суп молочный с макаронами
- Морковь с молоком
- Суп-пюре картофельный
- Суп из тыквы
- Бульон с омлетом
- Суп из чечевицы с желтками
- Суп овсяный протертый с яйцом
- Хлебный суп с яйцом
- Суп из белого хлеба с яйцом
- Суп из яиц и манной крупы
- Летний суп
- Суп молочный
- Суп «Любимчик»
- Натуральный омлет
- Омлет с тертым сыром
- Омлет с сыром
- Омлет с белым хлебом и сыром
- Омлет с кислым молоком
- Омлет с зеленым луком
- Омлет с зеленью
- Омлет с картофелем
- Омлет с овощами
- Омлет с овощным фаршем
- Омлет с грибами
- Омлет с сосисками или колбасой
- Крестьянский омлет
- Омлет с грибами и окороком
- Омлет-суфле
- Омлет с яблоками
- Драчена
- Яичница-глазунья с помидорами
- Яичница-глазунья со сметаной
- Яйца, жаренные с грибами
-
- Яичница-глазунья с жареным картофелем
- Безалкогольный гоголь-моголь
- Фруктовый гоголь-моголь
- Творог домашний
- Запеканка из творога с тыквой
- Вареники ленивые
- Вареники с творогом
-
- Сырники

- Сырники с манкой
- Бабка творожная с яйцами
- Воздушный пирог из сметаны
- Яблоки, фаршированные творогом
- Блюда из крупы и муки
- Каши с маслом
-
-
- Каши с молоком
-
-
- Крупяные изделия
- Пельмени
- Холодные и горячие напитки
- Кисели
- компоты
- Чай
- Холодные напитки
-
- Торты, печенье и другие сладости
- Торт «Трухлявый пень»
- Торт «Медовик»
- Торт «День и ночь»
- Торт «Сметанный»
- Торт «Морковный»
- Торт «Зебра»
- Торт «Наполеон»
- Торт из печенья
- Торт «Муравейник»
- Печенье «Хворост»
- Хворост
- Хворост «Вкус детства»
- Печенье «Орешки» со сгущенкой
- Конфеты «Ириски»
- Сладкая колбаса «вареная»
- Сладкая колбаса «сырокопченая»
- Конфеты «Лакомка»
- Конфеты из «Малютки»
- Конфеты «Анна»
- Трюфели из детской смеси
- Трюфели домашние
- Печенье из детской смеси
- Конфеты «Малютка»
- Сливочные тянучки

- Клюква в сахаре с лимонным соком
- Клюква в сахаре
- Орехи в меду
- Рахат-лукум

И. Михайлова
Блюда нашего детства

Детство, детство, ты куда ушло…

Наше детство было далеко не безоблачным, но сегодня мы помним из него только хорошее. В нем было много того, что совершенно непонятно нынешним детям, но их нельзя в этом винить: слишком уж крутой вираж заложила история развития нашей страны.

Например, бабушкины самые-пресамые… пироги с разнообразными и начинками. А еще – блины и оладьи, которые мы ухитрились поедать быстрее, чем бабушка успевала их печь…

Разве можно забыть, как наши мамы, отчаявшись купить что-нибудь в магазине (зачастую к тому моменту, когда они возвращались с работы, даже булка была раскуплена!), довольствуясь минимумом продуктов, ухитрялись готовить вкуснейшие блюда? Или надень рождения из одной-единственной банки сгущенки (мука, масло и яйца не в счет: слава богу, это в продаже было) приготовить такой торт, при поедании которого у гостей за ушами пищало?

Вспоминается и такое оригинальное блюдо, как макароны с… жареной рыбой. Интересно, как на такое сочетание продуктов отреагируют нынешние детишки? На фоне подобного кушанья «простая человеческая котлета за 12 копеек», как говорил герой советского фильма «Суета сует», с картофельным пюре в школьной столовой казалась очень даже вкусным блюдом.

Перед Новым годом каждый ребенок получал билет на елку. Некоторым счастливчикам, у которых родители работали в разных организациях, доставались два билета. Они получали набор сладостей и по-детски радовались этому подарку.

Походы в кафе-мороженое (с родителями, а чаще – с одноклассниками) превращались в праздник, потому что это случалось нечасто.

Летние воспоминания сводятся к поездкам в пионерский лагерь. Ну, скажите на милость: где еще городской ребенок может попробовать не банальную вареную или жареную картошку, а печенную в углях костра? Тогда ничего в мире вкуснее не существовало!

Те же, кого на лето отправляли к бабушке в деревню, наедались овощами и фруктами со своего сада и огорода впрок, получая все необходимые витамины для растущего детского организма. Иногда ужин заменяла громадная кружка парного молока после вечерней дойки с краюхой свежего хлеба из русской печи.

Зимой ели заготовленные в конце лета и по осени

консервированные ягоды и фрукты. Главную же роль среди домашних припасов играло варенье. С ним пили чай, использовали в качестве начинки для плюшек, пирогов и тортов; им же лечились от простуды. Вообще, овощные, фруктовые и ягодные заготовки на зиму являлись значительной составляющей рациона жителей Советского Союза.

Наши родители и бабушки, постоянно заботясь о том, чтобы их дети и внуки росли крепкими и здоровыми, пытались, насколько это возможно, кормить нас сбалансировано. Питание было, как минимум, 3-разовым.

На завтрак детям обычно давали кашу, яйца и сладкий чай. Обед, как правило, состоял из 3 блюд: на первое – суп, на второе – мясо с гарниром (макароны, греча, картошка), а на третье – компот или кисель. На ужин мог быть винегрет или, опять-таки, котлета с гарниром.

И что самое интересное, дети действительно росли крепкими и здоровыми.

А потом началась перестройка… Как объяснить современным подросткам, что тогда из магазинов, и до то не отличавшихся богатством ассортимента, продукты исчезли напрочь?

Из того времени вряд ли забудутся многочасовые очереди за вареной колбасой (причем неважно, за какой: главное, КОЛБАСА!) и вожделенные палочки копченой, которую родителям иногда выдавали в наборах на заводах и фабриках. Зато каждое праздничное блюдо, приготовленное тогда мамой из дефицитных продуктов, воспринималось как верх совершенства.

Эх, не понимали мы своего счастья, зачастую предпочитая маминой стряпне бутерброды, приготовленные на скорую руку. Мы очень любили бутерброды с «Докторской», «Молочной» или «Ветчинной» колбасами, с «Голландским» или «Российским» сырами… И хотя все это осталось в далеком теперь уже прошлом, многие из того поколения до сих пор вспоминают те времена с теплотой.

Конечно, когда в доме появлялось что-то экзотическое (а под эту категорию подпадали практически все продукты, от которых ломятся полки современных магазинов. О супермаркетах и речи нет!), все радовались, но, тем не менее, основная масса населения никогда не делала из еды культа. Все питались здоровой пищей (к колбасе с туалетной бумагой это не относится!), а не фаст-фудом, как сегодня. Может быть, поэтому в те времена было больше здоровых и стройных людей?

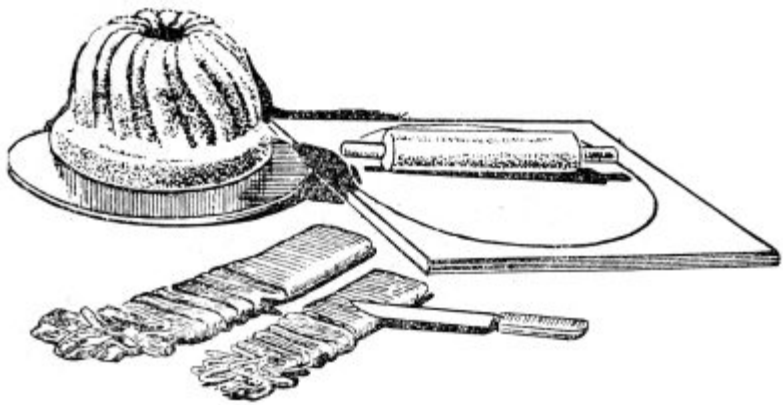
В этой книге авторы щедро, а главное, от души делятся рецептами блюд своего далекого детства. Конечно же, у каждого из нас оно было разным: у кого-то в семье был больший достаток,

у кого-то – меньший, поэтому и приведенные рецепты получились различными.

Надеемся, что у кого-то эта книга всколыхнет ностальгические чувства, и они вновь захотят окунуться в атмосферу того времени, а для молодежи ее содержимое наверняка станет откровением.

Структура книги построена так, как авторам вспоминается их детство: то есть разделы не всегда даются в «классическом» порядке.

Не знаю, почему, но в сознании большинства людей бабушка часто ассоциируется с пирогами. У многих до сих пор живы детские воспоминания о воскресных завтраках с блинами, блинчиками и оладьями?



Гренки, блины и пироги

Детям
нравятся блины.
До чего блины
вкусны!
Все на свете
влюблены
В аппетитные
блины!

Т. Юдина

Вкусно и сытно накормить бабушка может. Не менее важно, чтобы за столом царила атмосфера дружелюбия и хорошего настроения. И это тоже бабушка может.

Угощение, которому будут рады все гости, – это пироги. На Руси их умела печь любая хозяйка. Оно и немудрено: этому искусству девочек учили с младых лет.

Увы, бешеный темп жизни современных женщин не оставляет им ни сил, ни времени на пироги. Об умении речь зачастую и вовсе не идет.

В наше время большой популярностью, особенно в городах и мегаполисах, пользуются кушанья, приготовляемые из ломтиков черствого хлеба, обжаренных на сковороде или на противне.

Гренки с сыром, колбасой, ветчиной, грибами и другими продуктами с пылу с жару – прекрасный выход из положения в условиях тотального дефицита времени. Главное, что для их приготовления не требуются какие-либо специальные навыки.

Чаще всего гренки готовят из черствого пшеничного хлеба, сняв с него корку и нарезав тонкими ломтиками, которые смазывают маслом. На них раскладывают разные продукты. Такие гренки запекают в духовке и подают на стол горячими.

Гренки

Сухарики-гренки простые

Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками желаемой формы, поместить на противень или сковороду, поставить в нагретую духовку и подсушить до золотистой окраски.

Подавать к горячим жидким блюдам, к чаю, к кофе.

Сухарики соленые

Нарезать куски хлеба (ржаного или из пшеничной обойной муки) небольшими кубиками, посыпать мелкой солью и подсушить в нагретой духовке.

Гренки обыкновенные в масле

200 г пшеничного хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла (или сливочный маргарин).

Хлеб нарезать тонкими ломтиками желаемой формы и поджарить с обеих сторон в сковороде на сливочном масле (или маргарине) до золотистого цвета.

Гренки из баранок

200 г баранок, 2 ст. ложки сливочного масла.

Сухие баранки обварить крутым кипятком и оставить в нем набухать. После чего дать воде стечь, а баранки обжарить на сливочном масле или маргарине.

Гренки соленые в масле

200 г пшеничного хлеба, ¾ стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла (или маргарина), соль.

Хлеб нарезать кубиками, смочить в подсоленном молоке (или воде) и обжарить со всех сторон на сливочном масле (или маргарине) до образования хрустящей корочки.

Гренки с выпускными яйцами

200 г пшеничного хлеба, 1 стакан молока и 1 яйцо для замачивания булки, 2 ст. ложки сливочного масла, 6 яиц, соль по вкусу.

Растопить сливочное масло на сковороде, выпустить на него яйца, как для яичницы, посолить и поджарить. Батон нарезать на 6 ломтиков, обмакнуть каждый в молоко, смешанное с яйцом, уложить на сковороду с разогретым маслом, подрумянить с обеих сторон. На каждый гренок положить по 1 жареному яйцу и подать на стол.

Гренки с яичным омлетом

200 г пшеничного хлеба, 4 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, соль, перец и зелень по вкусу.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками и поджарить на сливочном масле до золотистой окраски. Растопленное сливочное

масло смешать с яйцами, немного посолить и этой смесью залить гренки. Перед подачей на стол содержимое сковороды перевернуть на тарелку – поджаренные гренки будут сверху. Украсить зеленью петрушки, укропа.

...

Когда через пару часов девушка пришла снова, она несла на подносе чашку душистого чаю, от которого шел пар, и тарелочку с горкой горячих, намазанных маслом тостов, толстых, с коричневой корочкой с обеих сторон, и масло стекало по ноздреватому хлебу золотыми каплями, как мед вытекает из сотов. Запах намасленных тостов ну просто говорил с мистером Тоудом о совершенно конкретных вещах…

Кеннет Грэм «Ветер в ивах»

Гренки с яйцами «в мешочек»

200 г пшеничного хлеба, У стакана молока, 1 яйцо, 1 ст. л. сахарного песка, 1 ст. ложки сливочного масла, 4 яйца «в мешочек».

Ломтики батона без корочки намочить во взбитой сладкой яично-молочной болтушке и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Сварить яйца «в мешочек», очистить, положить по одному на приготовленные гренки.

Гренки из ржаного хлеба с яйцами и луком

200 г ржаного хлеба, 6 яиц, 3 ст. ложки сливочного масла (или свиного жира), соль и лук по вкусу.

Хлеб нарезать небольшими, ломтиками, поджарить с обеих сторон на сливочном масле (или свином жире). Затем выпустить на каждый ломтик по одному яйцу, посолить и жарить, пока не свернется белок. В конце жарения посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Подавать эти гренки следует в горячем виде.

Гренки с сыром (к бульону)

200 г пшеничного хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра, зелень петрушки.

Нарезать хлеб без корки ломтиками толщиной 1 см. Ломтики разрезать на кусочки различной формы. Поджарить их на масле до золотистого цвета.

При подаче разложить гренки по тарелкам, посыпать тертым сыром, нарезанной зеленью петрушки и залить горячим бульоном.

Гренки из ржаного хлеба с яичницей

200 г ржаного хлеба, 5 яиц, 2 ст. ложки топленого масла, соль по вкусу.

Тонкие ломтики хлеба нарезать небольшими треугольниками или квадратиками. Затем поджарить с обеих сторон в сковороде на топленом масле, влить размешанные яйца, посолить и довести до готовности.

Подавать в горячем виде.

Гренки с сыром и яблоками

200 г пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г костромского сыра, 2 средних яблока.

Ломтики хлеба намазать маслом, сверху положить тонко нарезанные дольки яблок, на них – ломтики сыра. Поставить в духовку и запекать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.

Гренки с луком

200 г ржаного хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла или топленого сала, 1 средняя луковица, соль по вкусу.

Хлеб нарезать ломтиками, поджарить с обеих сторон на масле или сале, положить на них нарезанный кольцами и поджаренный репчатый лук и посыпать солью.

Гренки с сыром, яйцом и томат-пастой

200 г пшеничного хлеба, ¾ стакана тертого сыра, 1 яйцо, 1 ст. ложка томат-пасты, 2 ст. ложки сливочного масла.

Хлеб нарезать прямоугольными ломтиками 4х6 см, толщиной около 0,5 см и слегка обжарить их на масле.

Тертый сыр смешать с томат-пастой, яйцом и маслом. Полученную массу аккуратно намазать на поджаренные ломтики хлеба, уложить их на противень и запечь в духовке.

Гренки с брынзой

200 г пшеничного хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки тертой брынзы.

Нарезать хлеб ломтиками толщиной 1 см, намазать сливочным маслом, посыпать тертой брынзой. Растопить на сковороде или противне сливочное масло, положить гренки брынзой вверх и поставить примерно на 10 мин в горячую духовку.

Гренки с брынзой и яйцом

200 г пшеничного хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка маргарина, 2 ст. ложки тертой брынзы, 5 яиц, черный перец по вкусу.

Противень смазать маргарином, уложить на него ломтики

хлеба, посыпать натертой брынзой, сверху в нескольких местах поместить маленькие кусочки сливочного масла и запечь в духовке.

Перед подачей на стол на каждый гренок положить поджаренное яйцо, посыпанное черным перцем.

Гренки с паштетом и сыром

200 г пшеничного хлеба, 200 г печеночного паштета, 1 ст. ложка тертого сыра, 3 ст. ложки сливочного масла.

Куски поджаренного хлеба намазать паштетом и посыпать тертым сыром, смазать растопленным маслом и запечь в духовке.

Гренки с колбасой

200 г пшеничного хлеба, 200 г колбасы, ½ стакана молока или воды, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, маргарина или жира, соль по вкусу.

Ломтики хлеба смочить во взбитых яйцах, положить на каждый из них по кусочку колбасы и снова смочить во взбитых яйцах, предварительно размешав их с мукой, солью и молоком. Затем осторожно, пользуясь двумя вилками, положить ломтики на сковороду с разогретым жиром и поджарить их.

Гренки с чесноком

200 г ржаного хлеба, ½ средней головки чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Хлеб нарезать ломтиками желаемой формы, обжарить в растительном масле и смазать смесью тертого чеснока с солью.

Гренки с ветчиной и сыром

200 г белого батона,50 г сливочного масла, 200 г ветчины, 150 г сыра, горчица или томат-пюре и соль по вкусу.

Батон нарезать тонкими ломтиками, намазать их маслом, а затем слегка смазать горчицей или томатом-пюре, сверху положить по кусочку ветчины, а на нее ломтик сыра. Запекать в духовке до тех пор, пока сыр не расплавится и не появится поджаристая корочка. Гренки подавать горячими.

Гренки с ветчиной и яйцом

200 г пшеничного хлеба, 100 г ветчины, ½ стакана молока,2 яйца, 2 ст. ложки пшеничной муки, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина.

Нарезать хлеб одинаковыми ломтиками толщиной 1 см, соединить их попарно, положив в середину по куску ветчины. Подготовленные гренки обмакнуть в густую смесь из яиц, молока и муки и поджарить в масле.

Гренки с ветчиной и яичницей

200 г ржаного хлеба, 100 г ветчины, 2 ст. ложки топленого свиного сала, 4 яйца, 1 ст. ложка мелко рубленого укропа.

Ломтики хлеба обжарить на сале в сковороде. Также

обжарить ломтики ветчины. Приготовить из каждого яйца отдельно яичницу-глазунью. На подготовленные гренки положить ветчину на нее поместить яичницу-глазунью и посыпать мелкорубленым укропом.

Гренки с ветчиной и луком

200 г пшеничного хлеба, 100 г ветчины, 2 средние луковицы, 2 ст. ложки свиного сала, 1 ст. ложка горчицы, 1 ст. ложка мелкорубленой зелени петрушки.

Хлеб нарезать небольшими ломтиками, обжарить с обеих сторон в сковороде до образования румяной корочки. Ветчину нарезать ломтиками (по величине хлеба), смазать горчицей, обжарить на свином сале с обеих сторон, положить на горячий хлеб, сверху положить поджаренный репчатый лук и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Гренки со шпротами

200 г пшеничного хлеба, 100 г шпрот, 2 ст. ложки томатного соуса, 2 ст. ложки мелкорубленой зелени.

Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, положить на каждый ломтик шпроты, смазать сверху томатным соусом и поставить на 10 мин в духовку. Выложить гренки на блюдо, украсить рубленой зеленью. Подавать горячими.

Гренки простые с сахаром

200 г пшеничного хлеба, ¾ стакана воды, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки растительного масла.

Хлеб нарезать ломтиками, смочить их в подслащенной теплой воде и обжарить на подсолнечном масле.

Гренки с сахаром молочные

200 гигиеничного хлеба, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сахарного песка, 2 ст. ложки сливочного масла.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками, смочить в теплом подслащенном молоке и обжарить с обеих сторон на сливочном масле в сковороде до образования румяной корочки. Чтобы гренки получились мягкими, надо после того, как они будут перевернуты на другую сторону, добавить сливочное масло и закрыть сковороду крышкой.

Гренки сладкие заливные

200 гигиеничного хлеба, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахарного песка, 2 ст. ложки сливочного масла.

Хлеб нарезать ломтиками, замочить в смеси яиц, молока и сахарного песка и обжарить в сливочном масле на сковороде.

Перевернуть гренки, залить оставшейся яичной болтушкой, довести до готовности, подавать к столу горячими.

Гренки с малиной

200 г белого батона, 1 стакан молока, 2 яйца, 2 ст. ложки

сливочного масла, 1 стакан малины, 1 ч. ложка сахарной пудры.

Батон нарезать ломтиками толщиной 1 см, смочить в молоке, затем во взбитом яйце и поджарить на разогретом сливочном масле до золотистой окраски.

При подаче на стол положить на каждый гренок по 2 ч. ложки малины и посыпать сахарной пудрой.

Гренки с консервированными фруктами (праздничные)

200 г пшеничного хлеба, 2 яйца, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки сливочного масла, 200 г консервированных фруктов, ½ стакана фруктового сиропа.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками, пропитать их смесью яиц, молока и сахарного песка и обжарить. Гренки уложить на блюдо, украсить прогретыми в сиропе фруктами и полить компотом из яблок, персиков, абрикосов или других фруктов.

Гренки с мармеладом

200 г пшеничного хлеба, 50 г мармелада, 1 яйцо, ½ стакана молока, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки сливочного масла.

Нарезать хлеб ломтиками, смазать мармеладом, сложить по два вместе. Смочить в разведенном водой или молоком яйце, обвалять в панировочных сухарях и обжарить с обеих сторон на сливочном масле до образования румяной корочки. Затем уложить на блюдо и подать горячими с клюквенным или смородиновым вареньем.

Гренки с повидлом

200 г белого батона, 2 яйца, ½ стакана повидла (джема), 2 ст. ложки панировочных сухарей или муки, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки сахарной пудры, ванильный сахар или молотая корица по вкусу.

Батон нарезать ломтиками толщиной 1 см, обмакнуть во взбитые яйца, обвалять в панировочных сухарях или муке и затем снова обмакнуть в яйца. Поджарить на сливочном масле иди маргарине до золотистой окраски. После охлаждения смазать их повидлом или джемом, соединить попарно, уложить на блюдо и сверху посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром или корицей.

Гренки с вареньем

200 г пшеничного хлеба, 2 яйца, ½ стакана сахарного песка, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сливочного масла, ½ стакана варенья (джема).

Хлеб нарезать ломтиками. Молоко, яйца и сахар смешать и слегка взбить веничком. Ломтики хлеба обмакнуть во взбитую массу и с обеих сторон обжарить в сковороде на сливочном масле. Гренки намазать вареньем.

Блины

Дрожжевое тесто

4 стакана муки пшеничной или гречневой, 25–30 г дрожжей.

В теплой воде развести дрожжи: для гречневой – побольше, для пшеничной – поменьше, затем, постепенно добавляя в воду или молоко муку, замешать тесто. Для опары обычно берут половину всей муки, которая пойдет на блины.

Лучше смешивать воду с молоком пополам: вода дает рыхлость, а молоко вкус.

Муки и жидкости обычно берут поровну, тесто должно быть по консистенции, как сметана.

Посуду для опары берут деревянную или эмалированную, с учетом увеличения объема теста в 2–3 раза.

Опару поставить в теплое место и накрыть полотенцем (ни в коем случае не крышкой – опара должна дышать). Если тесто подходит слишком быстро, его надо размешать ложкой и поставить в менее теплое место.

Когда объем теста увеличится в 2–3 раза, добавить вторую половину муки, соль и прочее (желтки, сметану, масло), затем снова поставить в теплое место. Когда опара поднимется второй раз, дрожжевое тесто готово.

Блины простые гречневые

4 стакана гречневой муки, 4 ½ стакана молока, 20–25 г дрожжей, соль по вкусу.

В эмалированную кастрюлю влить ½ стакана теплого молока и развести в нем дрожжи. Добавить еще 1 ½ стакана молока. Постепенно при непрерывном помешивании всыпать в кастрюлю с молоком 2 стакана муки. Тесто хорошо размешать так, чтобы не было комков. Накрыть кастрюлю полотенцем, поставить в теплое место.

Когда тесто подойдет, т. е. увеличится в объеме в 2–3 раза, добавить к нему остальную муку, молоко, соль, хорошо размешать и вновь поставить в теплое место. После того, как тесто снова подойдет, можно начинать выпекать блины. При этом зачерпывать тесто из кастрюли нужно очень осторожно, чтобы оно не опало.

Заварные

4 стакана гречневой муки, 2–2 ½ стакана воды, 2 стакана молока,20–25 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу

Всыпать в кастрюлю два стакана муки, обдать ее двумя стаканами кипятка, хорошо размешать, чтобы не было комков. Когда тесто остынет до температуры парного молока, развести в

полстакане теплой воды дрожжи вместе с сахаром, влить их в опару. Опару хорошо взбить, накрыть полотенцем и поставить подходить в теплое место. Когда опара увеличится в объеме в 2–3 раза, добавить в нее муку, молоко, соль, снова взбить и поставить в теплое место. Далее поступать, как описано в предыдущем рецепте.

Блины сдобные гречневые

2 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 3 яйца, 100 г сливок, 1 ст. ложка сахара, 25–30 г дрожжей, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

В эмалированную кастрюлю всыпать гречневую муку, влить 2 стакана теплого молока, предварительно разведя в нем дрожжи. Все хорошо размешать и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, размешать и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется еще раз, размешать его деревянной ложкой, влить остальное молоко, всыпать пшеничную муку и перемешать. Тесто поставить в теплое место. После того как тесто снова подойдет, добавить яичные желтки, растертые с двумя столовыми ложками растопленного сливочного масла, сахаром, солью. Все продукты перемешать. Взбить отдельно сливки и яичные белки. Добавить их в тесто и, осторожно перемешав, поставить в теплое место на 15–20 мин.

Выпекать блины обычным способом.

Пшеничные

3 стакана пшеничной муки, 8– 10 яиц, 3 стакана молока, 2 строжки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Вылить в кастрюлю яичные желтки, добавить к ним соль и сахар, хорошо растереть. Всыпать туда же муку, добавить сливочное масло, молоко, замесить. Получившееся жидкое тесто взбить таким образом, чтобы оно было пенистым. Раскаленную сковороду смазать растительным маслом либо свиным несоленым салом. В качестве помазка можно использовать кусок сырой картофелины, наколотый на вилку.

Когда блин зарумянится, покраснеет с одной стороны (с нижней), а с другой покроется дырочками, его следует перевернуть лопаткой.

Готовые блины укладывают один на другой, смазывая сливочным маслом.

Можно подать с икрой.

Блины скороспелые

2 стакана пшеничной муки, 2 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла, 4 стакана кислого молока, соль по вкусу.

В кастрюлю положить муку, яичные желтки, растопленное масло, хорошо перемешать и развести кислым молоком. Затем

хорошо взбить белки и ввести их в тесто. Выпекать как пшеничные.

Сметанные

2 неполных стакана сметаны, 3 стакана пшеничной муки, 5 яичных белков, 50 г сливочного масла, 1 стакан воды, 30 г дрожжей, 1 стакан гречневой муки, 1 ст. ложка сахара, 1 стакан молока, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю 1 стакан теплой воды, размешать в ней дрожжи, добавить всю гречневую муку и, хорошо перемешав, поставить опару в теплое место. Пока опара подходит, выложить в кастрюлю сметану всыпать всю пшеничную муку и замесить негустое тесто. Охлажденные яичные белки хорошо взбить, добавить их и размягченное сливочное масло в тесто из пшеничной муки и хорошо перемешать.

Когда опара подойдет, выложить ее в кастрюлю с тестом из пшеничной муки, добавить стакан теплого молока с растворенными в нем солью, сахаром и все тесто хорошо взбить лопаткой. Выпекать блины обычным способом.

Пшенные

2 стакана пшенной крупы, 2 стакана пшеничной муки, 6 стаканов молока, 5 яиц, 25 г дрожжей, 200 г сливочного масла, сахар, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю 2 стакана теплого молока и развести в нем дрожжи. Затем всыпать всю муку и замесить тесто. Накрыв кастрюлю полотенцем, поставить в теплое место на 1–1,5 ч.

Пока тесто подходит, пшено перебрать, промыть и, залив его молоком, сварить кашу. Остудить кашу до комнатной температуры, добавить в нее яичные желтки, растертые с солью и сахаром, и хорошо перемешать. Соединить кашу с тестом и дать тесту подойти вторично. Затем добавить к тесту взбитые яичные белки, осторожно перемешать. Через 15–20 мин выпекать блины.

Яичные

3 стакана пшеничной муки, 10 желтков, 3 стакана молока, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю яичные желтки и, добавив к ним соль и сахар, хорошо растереть, затем всыпать муку, добавить сливочное масло, молоко и замесить довольно жидкое тесто.

Тесто нужно очень хорошо взбить, так как чем лучше взбито тесто, тем вкуснее получатся блины.

Овсяные блины

400 г овсяной муки, 100 г пшеничной, 350–500 мл воды, 1 ст. ложка масла.

Овсяную муку смочить, заквасить, развести водой, процедить. В процеженную жидкость всыпать пшеничную муку, соль. Должно

получиться тесто, как густые сливки. Нагреть хорошо сковороду, смазать маслом. Налить тесто на сковороду тонким слоем и печь на сильном огне.

Блины можно есть с горячим маслом, салом, сметаной, творогом.

Овсяные сдобные

1 ½ стакана пшеничной муки, 2 ½ стакана овсяной муки,3 стакана молока (или воды), ½ стакана сливок, 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 30 г дрожжей, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю чуть теплое молоко, растворить в нем дрожжи. Смешать в миске пшеничную и овсяную муку и, всыпав ее в кастрюлю с молоком, хорошо размешать. Опара должна подняться.

В подошедшее тесто добавить растертые с солью и сахаром яичные желтки, распущенное сливочное масло, все хорошо размешать. Отдельно взбить яичные белки, сливки, соединить их и осторожно ввести в тесто.

Дать тесту снова подойти и выпекать блины обычным способом.

Оладьи

Пшеничные оладьи

3 стакана муки пшеничной, 2 стакана молока, 15 г дрожжей, 2 ст. ложки масла сливочного,4 яйца, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

Развести дрожжи в теплом молоке, всыпать муку и вымесить тесто. Дать подняться в теплом месте. Положить яйца, соль, сахар, масло, вымесить, дать тесту вторично подняться и, не размешивая его, брать смоченной в воде ложкой, класть на горячую сковороду и поджаривать с обеих сторон.

К оладьям можно подать мед, варенье, творог со сметаной и сахаром.

Оладьи со сметаной

2 стакана муки пшеничной, 3 яйца, 2 стакана кефира или простокваши, 2 ст. ложки растительного масла, ½ стакана сметаны, соль, сахар по вкусу.

Яйца, сахар, соль взбить венчиком или в миксере, во взбитую массу добавить кефир, муку, растительное масло и замесить тесто. Смоченной в воде ложкой взять тесто и положить на горячую сковороду с маслом. Оладьи обжарить с двух сторон. Подавать со сметаной.

Оладьи с тыквой

1 ½ стакана муки пшеничной, 2 стакана кислого молока (или простокваши), 2 яйца,300 г тыквы.

Кислое молоко смешать с яйцами, солью, сахаром, мукой и тыквой, натертой на крупной терке. Ложкой небольшими порциями налить тесто на разогретую сковороду, смазанную маслом. Оладьи обжарить с двух сторон. Подать горячими, посыпав сахаром.

...

Муми-мама тотчас выбежала вперед с оладьями и вареньем и дала ему большую тарелку.

Пока Волшебник ел, все набрались духу и подошли поближе. Кто ест оладьи с вареньем, тот не может быть таким уж страшно опасным. С таким можно говорить.

– Вкусла? – спросил Тофсла.

– Да, спасибо, – отвечал Волшебник. – Последний раз я ел оладьи восемьдесят пять лет назад.

Туве Янссон «Муми-тролль и комета»

Манные

½ стакана манной крупы, 1 стакан пшеничной муки, 2 стакана молока, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Молоко вскипятить и сварить на нем манную кашу. В готовую кашу добавить сливочное масло и хорошо размешать. Растереть 2 яичных желтка с солью и сахаром, выложить их в остывшую кашу, хорошо взбить лопаткой, затем добавить в эту массу взбитые яичные белки и снова перемешать.

На чистый стол высыпать муку и разровнять ее тонким слоем. Ложкой выложить подготовленную массу (отдельными кусками) на муку и сформовать из нее лепешки-оладьи. Обжарить их на смазанной маслом сковороде. К этим оладьям хорошо подать мед, сметану или варенье.

Яблочные

500–600 г свежих яблок, 2 ½стакана пшеничной муки, 1½стакана воды, 20 г дрожжей, 2 ст. ложки сахара, тертая цедра половины лимона, 4 ст. ложки сахарной пудры, соль по вкусу.

В теплой воде развести дрожжи, добавить соль, сахар, цедру лимона, размешать. Всыпать муку и, замесив тесто, поставить его подходить.

Яблоки промыть, очистить от кожицы, удалить семечки и нарезать тонкими плоскими ломтиками. Выложить несколько ломтиков яблок на раскаленную сковороду с маслом и залить их тестом. Когда яблоки и тесто подрумянятся с нижней стороны, перевернуть их на другую сторону. Готовые оладьи обсыпать сахарной пудрой.

Сметанные

2 стакана пшеничной муки, 3 яйца, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, ½ ч. ложки соды, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю сметану, добавить растертые с солью и сахаром яичные желтки, распущенное сливочное масло, муку и все хорошо размешать. Развести в двух столовых ложках молока соду и вылить смесь в кастрюлю с тестом. Туда же осторожно ввести взбитые яичные белки. Выпекать оладьи обычным способом.

Ватрушки

Ватрушки из пресного сдобного теста

Для теста: *900 г муки, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 60 г сахара, 10 г соды, 10 г соли, 10 глимонной кислоты, 40 0 мл воды.*

Для начинки: 800 *г жирного творога, 2 яйца, 100 г сахара, изюм, ванилин.*

Для смазывания ватрушек: *1 яйцо.*

Для смазки листов *: 10 мл растительного рафинированного масла.*

Приготовление теста: из перечисленных ингредиентов замесить тесто. Раскатать в пласт толщиной 5 мм и вырезать из него кружки; края оформить в виде бортиков.

Уложить подготовленные кружки на пирожковый лист так, чтобы они были расположены на расстоянии 1,5–2 см.

Приготовление начинки: тщательно перемешать указанные продукты.

После этого середину кружков наколоть вилкой и, заполнить начинкой и смазать яйцом всю поверхность изделия.

Выпекать пироги в средне нагретой духовке, пока начинка не подсохнет.

Готовые ватрушки смазать растительным маслом.

Ватрушка с творогом плоская

500 г дрожжевого теста

Для начинки: *400 г творога, 1 ст. ложка сметаны, 2 яйца, ¼ ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка сахара.*

Дрожжевое тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать из него кружочки нужного размера.

На середину каждого положить начинку и веерообразно защипнуть бортики, оставив ее открытой.

Наколоть творог вилкой. Ватрушки смазать взбитым яйцом и поставить в горячую духовку на 15 мин.

Приготовление начинки: хорошенько перемешать творог, сметану, масло и яйца.

Подавать к борщу, зеленым щам (из щавеля, шпината, лебеды или крапивы).

Ватрушка с мясом

Для теста: *1 кг муки, 400 мл воды (или молока), 25 г сахара, 25 г соли, 25 г дрожжей.*

Для фарша: *1 кг жирной говядины, 200 г репчатого лука, 200 мл воды, перец.*

Для жарения: *200 мл растительного масла.*

Приготовление теста: из указанных ингредиентов замесить

дрожжевое тесто.

Приготовление фарша: мясо с луком провернуть через мясорубку; добавить соль, перец, воду и хорошенько все перемешать.

Тесто раскатать в лепешку. Положить на ее середину фарш и защипнуть края теста, как для ватрушки.

На сковороду с хорошо разогретым растительным маслом положить пирог фаршем вниз, слегка обжарить его и перевернуть на другую сторону.

Выпекать мясную ватрушку при температуре 230–240 °С до готовности.

Ватрушки с картофельным пюре

Для теста: *1 кг муки, 100 г столового маргарина, 500 мл молока, 25 г сахара, 25 г соли, 20 г дрожжей.*

Для фарша: *400 г картофеля, 100 мл молока, 40 г соли.*

Для смазывания изделий: *150 мл растительного масла.*

Приготовление теста: из указанных продуктов замесить дрожжевое тесто.

Поделить его на круглые булочки весом около 60 г и после непродолжительной расстойки на столе раскатать их в круглые лепешки диаметром 10 см.

Приготовление начинки: картофель почистить, сварить и размять. Добавить в пюре молоко и соль.

Положить заготовки на противень, смазанный маслом, дать постоять еще 10–15 мин, а затем широким (диаметром 9 см) пестиком сделать в них углубления.

Из кондитерского мешка выпустить туда картофельное пюре.

Оставить ватрушки для полной расстойки и смазать растительным маслом.

Выпекать при 200–230 °С до готовности.

Творожные ватрушки

Для теста: *1 стакан молока, 30 г дрожжей, 1–2 ст. ложки сахара, ½ ч. ложки соли, 75* 2 *сливочного масла (или маргарина),450 г муки.*

Для начинки: *500 г творога, 3 ст. ложки сахара, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1 ст. ложка муки, тертая лимонная цедра (или ванилин).*

Для смазывания: *1 яйцо.*

Приготовление теста: дрожжи растереть с 1 ч. ложкой сахара. Добавить теплое молоко, соль, оставшийся сахар, растопленное масло и муку. Хорошенько вымесить тесто и дать ему подойти.

Приготовление начинки: яйца взбить с сахаром. Добавить творог, сметану, растопленное масло и муку. Заправить массу лимонной цедрой (или ванилином).

Подошедшее тесто разделать на булочки, положить их на смазанный маслом лист (на расстоянии 4 см) и оставить для расстойки. После этого сделать посередине каждой булочки углубление и заполнить его творожной массой. Ватрушки смазать яйцом.

Выпекать их при температуре 220–230 °С до готовности.

Сладкие пироги

«Бабушкин пирог»

Для теста: *7 стаканов муки, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 2 яйца, 50 г дрожжей, ½ ч ложки соли.*

Для начинки: *200 г свежих яблок (или 100 г сушеных), 1 стакан варенья.*

Для смазывания пирога: *1 яйцо.*

Приготовление теста: развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока. В большую кастрюлю влить теплое молоко, разведенные дрожжи, яйца и хорошенько все размешать. Добавить сахар и соль. Муку всыпать небольшими порциями, продолжая вымешивать тесто. В конце процесса добавить растопленное масло.

Хорошо вымешенное тесто на 3–4 ч поставить в теплое место – для брожения. Поднимающееся тесто периодически обминать.

Приготовление начинки: из яблок удалить сердцевину и мелко нарезать их. (Сухофрукты отварить, откинуть на дуршлаг, охладить и пропустить через мясорубку.)

Яблоки смешать с вареньем.

Тесто, отрезав небольшой кусочек (для украшения пирога), выложить на посыпанный мукой стол, раскатать его в пласт и переложить в смазанную маслом сковороду (или на противень).

Края теста оформить бортиком и выложить на него подготовленную начинку.

Из оставшегося кусочка теста скатать тонкие жгутики и уложить их на начинку сеточкой. Концы жгутиков по бокам закрепить. Дать пирогу время расстояться.

Выпекать пирог в духовке при температуре 200–210 °С в течение 30 мин.

Пирог с яблоками (открытый)

Для теста: *7 стаканов муки, 200 г сливочного масла,200 г сахара, 2 яйца, 50 г дрожжей, ½ ч ложки соли.*

Для начинки: *6–7 крупных яблок, ⅖ стакана сахара, корица.*

Приготовление теста: развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока. В большую кастрюлю влить теплое молоко, разведенные дрожжи, яйца и хорошенько все размешать. Добавить сахар и соль. Муку всыпать небольшими порциями, продолжая вымешивать тесто. В конце процесса добавить растопленное масло.

Хорошо вымешенное тесто на 3–4 ч поставить в теплое место – для брожения. Поднимающееся тесто периодически обминать.

Приготовление начинки: яблоки очистить и нарезать на

четвертинки. Затем вынуть семечки и разрезать еще раз пополам.

Дольки яблок выложить на раскатанный толщиной 1 см пласт теста и приподнять бортики. Украсить их «веревочкой» из теста. Посыпать сахаром и корицей. Дать пирогу время расстояться. Выпекать пирог в духовке при температуре 200–210 ˚С в течение 30 мин.

Закрытый яблочный пирог

Для теста: 1 *00 г молотого фундука,400 г муки,250 г сливочного масла, 200 г сахара,3 ст. ложки ванильного сахара, 2 яичных желтка.*

Для начинки: *100 г изюма, 2 ст. ложки рома, 750 г терпких яблок, 50 г обжаренных миндальных хлопьев, щепотка соли.*

Для глазури: *100 г сахарной пудры, 2 ст. ложки рома.*

Для посыпки: *25 г хлопьев миндаля.*

Приготовление теста: из молотого фундука, муки, масла, 150 г сахара, 1 ст. ложки ванильного сахара и яичных желтков быстро замесить песочное тесто и поставить его на 1 ч в холодильник.

Приготовление начинки: изюм вымыть в горячей воде и вымочить в 2 ст. ложках рома.

Яблоки почистить и нарезать кубиками. Смешать их с оставшимся сахаром, ванильным сахаром, хлопьями миндаля и вымоченным изюмом.

Духовку нагреть до 220 ˚С.

Тесто разделить на 2 части: одну побольше, а другую поменьше. Обе части раскатать. Большую выложить в слегка смазанную маслом форму. По тесту равномерно распределить начинку и закрыть ее пластом оставшегося теста. Края закрепить.

Выпекать пирог в течение 1 ч.

Приготовление глазури: сахарную пудру и ром перемешать. Залить пирог глазурью и посыпать миндалем.

Пирог слоеный с яблоками и с изюмом

Для теста: *3 стакана муки, 3 яйца,400–500 г сливочного масла (или маргарина), ⅓ч. ложки соли, 3 ст. ложки воды (или молока).*

Для начинки: *400 г свежих яблок, ½ стакана изюма, ½ стакана сахарного песка.*

Для смазывания: *1 яйцо.*

Приготовление теста: из перечисленных ингредиентов замесить скороспелое слоеное тесто. Раскатать его в продолговатый пласт шириной 30 см (толщиной 0,5 см) и переложить на сбрызнутый водой противень.

Вдоль пласта, в средней его части, разложить нарезанные ломтиками очищенные яблоки, равномерно посыпая их

промытым изюмом и сахаром.

Ножом нарезать края пласта теста в виде ленточек и переплести их так, чтобы они покрывали начинку. Поверхность пирога смазать яйцом.

Выпекать пирог при температуре 230–240 ˚С в течение 40 мин.

Яблочная шарлотка с вишней

Для теста: *3 яйца,* ***1*** *стакан сахара, 1 стакан муки, ½ пакетика разрыхлителя.*

Для начинки: *2–3 средних яблока,5–6 вишен (без косточек), 1 ст. ложка корицы.*

Для смазывания формы: *сливочное масло.*

Для посыпания формы: *манная крупа (или панировочные сухари).*

Приготовление начинки: яблоки очистить от кожуры. Затем разрезать их пополам, вырезать семечки и измельчить средними кусочками. Перемешать их с корицей.

Приготовление теста: муку просеять и смешать с разрыхлителем.

Яйца взбить венчиком (достаточно долго – пока масса не посветлеет и не увеличится в объеме примерно в 3 раза). Аккуратно, не прекращая взбивание, ввести в яйца сахар. Продолжать взбивать еще некоторое время.

Муку добавлять небольшими порциями, продолжая взбивать массу до однородности. Тесто должно получиться консистенции не слишком густой сметаны.

Форму смазать сливочным маслом и равномерно посыпать манной крупой (или панировочными сухарями).

Вылить немного теста в форму Вращая ее, распределить тесто по всей поверхности. На тесто равномерно выложить кусочки яблок и залить их остатками теста. Потом разложить ягоды.

Выпекать шарлотку в предварительно хорошенько разогретой духовке при температуре 170 ˚С в течение 30 мин.

По прошествии этого времени проверить готовность пирога зубочисткой (или спичкой): если на ней не осталось теста – шарлотка пропеклась. Выключить духовку и дать шарлотке там еще немного постоять (7—10 мин).

После этого вынуть ее, аккуратно потрясти форму, чтобы шарлотка отлепилась от краев, и выложить на плоское блюдо.

Посыпать пирог сахарной пудрой. (Можно смешать сахарную пудру с корицей.)

Пирог «Лимонный»

Для теста: *50 г дрожжей, 2 ст. ложки сахара, 2 яйца, 200 г маргарина, ½ стакана молока,500 г муки, соль на кончике ножа.*

Для начинки: *1 лимон, 1½ стакана сахара.*

Для смазывания: *1 яйцо.*

Приготовление теста: развести дрожжи в молоке.

Яйца взбить с сахаром и смешать с разведенными дрожжами. Добавить муку и размягченный маргарин.

Оставить тесто для расстойки (на 1–1,5 ч). Затем, отделив небольшой кусочек (для украшения пирога), раскатать его в пласт и выложить в форму, смазанную маслом. Сделайте бортики для начинки.

Приготовление начинки: лимон очистить от кожуры и натереть на терке (или пропустить через мясорубку). Лимонную массу растереть с сахаром и выложить на тесто. Края завернуть.

Из оставшегося теста скатать жгутики и выложить их на начинке в виде сетки. Концы жгутиков закрепить по бокам. Тесто смазать яйцом.

Выпекайте пирог при температуре 180–200 °С в течение 20–25 мин.

Пирог с вишней и шоколадом

150 г пшеничной муки, 50 г ржаной муки, 25 г какао-порошка, 1 ч. ложка разрыхлителя,200 г очищенного миндаля, по ½ ч. ложки молотой корицы и кориандра,200 г мягкого сливочного масла, 200 г жидкого меда, 4 яйца, 2 ст. ложки рома,500 г кислых вишен, 200 г шоколада, 50 г миндальных хлопьев..

Перемешать муку с какао, разрыхлителем, корицей и кориандром. Миндаль тщательно размельчить в миксере и добавить в приготовленную массу

Масло растереть с медом до появления пены. Полученную массу, яйца и ром тщательно перемешать.

Разогреть духовку до 180 °С. Форму смазать маслом. Тесто выложить в форму и разровнять. Вишни вымыть, дать обсохнуть, косточки вынуть. Распределить ягоды по тесту и слегка вдавить. Выпекать пирог на среднем уровне 45 мин, затем оставить на 10 мин в выключенной духовке.

Растопить шоколад на водяной бане. Нанести его на пирог и посыпать миндальными хлопьями.

Внимание: до того как покрыть пирог глазурью или марципаном, его можно хранить в течение 2 недель.

Пышки с вишней

225 г пшеничной муки, 100 г сахарного песка, 100 г вишен в сахаре, 1 ст. ложка пекарского порошка, ½ ч. ложки соли, 1 яйцо (слегка взбитое), 2 50 мл молока, 120 мл растительного масла.

Смешать муку сахар, вишни, пекарский порошок и соль.

Сделать в центре углубление, положить смесь из остальных ингредиентов и перемешать массу, чтобы получилось тесто.

Выложить тесто в бумажные или смазанные жиром металлические формочки для выпечки пышек.

Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20 мин. Пышки должны хорошо подняться и стать упругими.

Пышки с черной смородиной

225 г пшеничной муки, 75 г сахарного песка, 2 яичных белка, 75 г черной смородины, 200 мл молока, 2 ст. ложки растительного масла.

Смешать муку с сахарным песком. Слегка взбить белки и соединить с мучной смесью. Добавить смородину молоко и растительное масло.

Выложить тесто в смазанные жиром формочки.

Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 мин до золотисто-коричневого цвета.

Пирог с крыжовником

Для теста: *250 г муки, 2 ст. ложки сахара, 1 щепотка соли, цедра 1 лимона, 20 г дрожжей, 125 мл теплого молока, 1 яйцо.*

Для начинки: *2 сухарика, 1 кг крыжовника.*

Для заливки: *150 г размягченного сливочного масла, 100 г сахара, 4 яйца, 5 О г муки, 125 мл сливок, соль.*

Просеять муку в миску, посередине сделать углубление. Распределить по краю муки сахар, соль и цедру лимона. Растворить дрожжи в молоке; дать подойти в течение 30 мин.

Дрожжевое тесто-заготовку замесить с мукой, молоком и яйцом; оставить на 15 мин.

Сухарики положить в пакет и растолочь. Крыжовник вымыть и дать хорошо обсохнуть.

Приготовление заливки: перемешать размягченное масло, яйца и сахар. Добавить муку, соль и сливки.

Распределить сначала растолченные сухари, затем ягоды на дрожжевом тесте. Нанести поверх ягод заливку.

Разогреть духовку до 200 °С. Выпекать пирог на нижнем уровне духовки 45 мин.

Слойки с малиной

225 г готового слоеного теста, 100 г малины, 120 мл густых сливок, 4 ст. ложки сахарной пудры, несколько капель воды, несколько капель красного пищевого красителя.

Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см и выровнять края, чтобы получился прямоугольник. Уложить тесто на сухой лист. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке 10 мин. Заготовка должна хорошо подняться и зарумяниться.

Остывший пласт разрезать по горизонтали на 2 коржа. Малину аккуратно помыть, откинуть на дуршлаг. Взбить в устойчивую массу сливки и выложить на нижний корж, сверху

разложить малину и накрыть вторым коржом.

Сахарную пудру развести водой, чтобы получилась густая масса. Большую ее часть выложить на верх заготовки, а оставшуюся подкрасить пищевым красителем. Если смесь начнет растекаться, добавить сахарную пудру.

С помощью кондитерского мешка нарисовать цветной смесью линии по белому фону, затем провести поперек этих линий черточки шпажкой, создавая эффект перьев. Сразу же подавать.

Пирог с красной смородиной на противне

1 кг красной смородины, 225 г муки, 2 ч. ложки разрыхлителя,200 г размягченного сливочного масла, 250 г сахара, 4 ст. ложки ванильного сахара, протертая цедра ½лимона, 150 г крахмала, 2 ст. ложки сахарной пудры, 5 яиц.

Смородину помыть, выложить на полотенце, дать обсохнуть и удалить веточки.

Масло взбить в пену с 150 г сахара и натертой цедрой. Смешать 200 г муки с 100 г крахмала и разрыхлителем. Добавить в масляную массу 3 яйца одно за другим, мучную смесь (столовыми ложками). Тщательно вымешать.

Разогреть духовку до 200 °С. Хорошо смазать противень маслом. Выложить на него тесто и разровнять.

Сверху положить красную смородину. Выпекать на среднем уровне духовки 30 мин.

Разделить оставшиеся яйца на белок и желток. Взбить белок в крутую пену. Желток смешать с оставшимся сахаром и ванильным сахаром до получения крема. Оставшийся крахмал перемешать с мукой и вместе со взбитым белком добавить в желтковую массу.

Нанести бисквитное тесто на пирог поверх ягод и выпекать 15 мин. Пирог со смородиной посыпать сахарной пудрой и разрезать на 20 частей.

Кулич

1 кг муки, 50 г дрожжей, 1 стакан молока, 10 желтков, 3 белка, 250 г сахарного песка, 200 г сливочного масла, 100 г изюма, 25 мл коньяка, 25 г цукатов, 3 ч. ложки лимонной цедры (или 1 ч. ложка молотого кардамона), ½ ч. ложки тертого мускатного ореха, 1 ч. ложка шафрановой настойки, 3–4 ч. ложки ванильного сахара, соль.

В ½ стакана кипяченого молока всыпать 10 г муки и взбить в это время лопаткой, чтобы не было комков. Дрожжи развести в ½ стакана теплого молока, смешать со 100 г муки и оставить на 10 мин. Обе смеси соединить и поставить на 1 ч, чтобы поднялось.

Желтки, сахарный песок, соль хорошенько растереть добела,

половину влить в дрожжевую смесь, добавить 250 г муки, вымесить и дать подойти в течение 1 ч.

Затем долить вторую половину, добавить 500 г муки и месить, пока тесто не будет отставать от рук.

В готовое тесто влить постепенно теплое сливочное масло, вымесить, добавить пряности, коньяк и дать подойти второй раз.

Потом осадить тесто, добавить ⅔ нормы изюма и цукатов, прежде обваляв их в муке, и дать подойти в третий раз.

Кулич с изюмом

1 кг пшеничной муки, 5 0 г дрожжей, 350 мл теплой воды, 2 яйца, 125 г сливочного масла, 100 г сахарного песка, 100 г промытого изюма, 100 г мелко нарезанных кубиками цукатов, толченый кардамон, корица.

Для смазывания куличей: *1 яйцо, 2–3 ст. ложками молока.*

Замесить с вечера достаточно крутое тесто. Все тщательно вымесить, покрыть полотенцем, оставить до утра подниматься. Выложить тесто на стол, долго месить, потом разделить на 2 части, посадить в смазанные маслом невысокие формы, дать подняться.

Когда куличи достаточно поднимутся (поверхность покроется сплошными пузырями, и от прикосновения тесто «заходит ходуном»), растереть яйцо, смешать с молоком, смазать куличи, посадить в духовку, выпекать около 40 мин.

Кулич заварной

3 стакана муки,3 стакана молока,50 г сухих дрожжей, 40 яиц,400 г сахарного песка, 3 стакана масла.

Муку заварить кипящим молоком и хорошо размешать. Когда остынет до температуры парного молока, прибавить дрожжи, распущенные в ½ стакана молока, и дать подняться в тепле. Отделить желтки от белков.

После этого прибавить желтки, растертые добела с сахарным песком, и взбитые белки, дать вторично подойти, прибавить масло и всыпать муки, сколько потребуется для надлежащей густоты, выбить как можно лучше, переложить в форму и, когда еще раз поднимется, запечь в предварительно разогретой духовке.

Кулич русский

2–2,5 стакана молока, 6–7 *стаканов муки, 2 ст. ложки дрожжей, 100 г масла, 2 яйца, 1 стакан сахара, ½ стакана молотых сухарей.*

Молоко вскипятить, остудить до теплоты парного молока, вмешать муку, дрожжи, дать опаре подняться, добавить разогретое до теплоты масло, сахар, вымытый изюм, толченый миндаль, взбитые яйца, муку, соль и выбивать тесто до тех пор, пока оно не начнет свободно отставать от рук.

Дать тесту еще раз подняться под салфеткой, уложить в

смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму до ½ ее высоты, дать подняться, смазать разведенным водой яйцом, украсить полосками теста, цельными ядрами миндаля, изюма, цукатами и выпекать 2 ч. Можно покрыть кулич глазурью.

Кулич простой

1 кг муки, 600 г молока, 50–70 г свежих дрожжей, 20 яиц, 200 г сахара,500 г сливочного масла, соль, муки сколько потребуется.

Смешать муку с теплым молоком, распущенными в небольшом количестве молока и вспенившимися дрожжами, поставить в теплое место для брожения, прикрыв полотенцем или холщовой салфеткой.

Когда тесто поднимется, прибавить 20 желтков, растертых с сахаром добела, растопленное теплое масло, соль и тщательно перемешать. Затем ввести взбитые в стойкую пену белки и осторожно, чтобы не разрушить пену, добавить столько муки, чтобы тесто получилось достаточно густым. Дать тесту подняться вторично.

Затем тесто следует хорошо выбить (т. е. удалить скопившийся углекислый газ), положить в обильно смазанную размягченным маслом форму, заполнив ее до половины, дать тесту подняться вровень с краями формы, выпекать при температуре 180 °С до готовности.

Кексы

Творожно-лимонный кекс

2 стакана пшеничной муки, 250 г маргарина, 1 стакан сахара, 250 г нежирного (диетического) творога, 3 яйца, 1 толстокожий лимон, 1 ч. ложка без верха соды, соль.

Отделить белки от желтков. Растереть маргарин с сахаром и солью до получения однородной массы. Не прекращая растирать, добавить по одному желтки. Каждый последующий желток добавлять после полного смешения с сахарной массой предыдущего.

Творог протереть через сито, чтобы он стал более воздушным, и осторожно соединить с масляно-яичной массой.

Натереть на терке лимон с кожурой или измельчить его в миксере, добавить лимон к тесту, в это же время добавить соду. Всыпать просеянную муку и все тщательно перемешать. Взбить яичные белки в стойкую пену и прибавить их к тесту.

Смешивать тесто со взбитыми белками надо очень осторожно, быстро, плавными движениями, перемешивая тесто сверху вниз, чтобы не нарушить структуру пены. Должно получиться мягкое, вязкое тесто.

Положить тесто в заранее подготовленную обильно смазанную маслом форму, наполняя ее примерно на ¾ объема, учитывая, что при выпечке кекс поднимется. Поскольку тесто не льющееся, его довольно сложно равномерно распределить по форме, поэтому ножом аккуратно разровняйте поверхность будущего кекса и ставьте форму в духовку. Выпекать кекс 1,5 ч при температуре 180 °С. Первые 15–20 мин не заглядывайте в духовку и не касайтесь формы с изделием, но потом не забывайте про кекс.

Если на поверхности кекса образовалась темная корочка, но сам он еще не пропекся, покройте верхушку кекса фольгой или плотной бумагой (сейчас в магазинах продается специальная бумага для выпечки) и продолжайте выпекать. Когда кекс будет готов, выньте форму из духовки и оставьте кекс остывать, не вынимая из формы.

Остывший кекс опрокиньте на широкое плоское блюдо и посыпьте сахарной пудрой. Посыпать пудрой следует только остывший кекс, иначе сахарная пудра намокнет, станет серой и некрасивой.

Можно вместо лимона добавить в тесто один небольшой толстокожий апельсин, но в этом случае, прежде чем добавить в тесто соду, погасите ее несколькими каплями лимонного сока.

Медовый кекс

2 стакана муки,2 ст. ложки меда, ½ стакана сахара, 150 г сливочного масла, 5 яиц, 1 ч. ложка яблочного уксуса, 1 ч. ложка соды, 1,5 стакана измельченного фундука, корица молотая, анилин, соль, сахарная пудра для посыпки.

Смешать яйца, мед, масло, сахар, соль и взбить до получения однородной массы. Добавить соду, погашенную уксусом, ванилин, корицу, орехи, всыпать муку и замесить тесто.

Выложить тесто в смазанную маслом форму и поставить в разогретую духовку (200–220 ˚С) на 15–20 мин. Готовый кекс охладить, вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.

Кексики «Столичные»

175 г изюма (без косточек), 250 мл воды, 100 г размягченного сливочного масла (или маргарина), 1 яйцо (взбитое), 100 г коричневого сахара, 1 ч. ложка ванильной эссенции, 200 г пшеничной муки, 1 ч. ложка пекарского порошка, щепотка соли.

Воду, изюм и соду довести до кипения и варить на слабом огне 3 мин. Растереть в пышную массу масло (маргарин) и сахарный песок. Порциями добавить взбитое яйцо и ванильную эссенцию. Соединить с чуть теплым проваренным изюмом, затем всыпать муку, пекарский порошок и соль. Выложить тесто в бумажные или смазанные жиром металлические формочки. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 12–15 мин.

Кексы должны хорошо подняться и зарумяниться.

Использование вместо части муки мелко дробленных орехов придает цвет тесту, структуру и запах.

Творожный кекс с изюмом

Для теста: *100 г сливочного масла (или маргарина), 2 ст. ложки прозрачного меда, 50 г коричневого сахара,225 г геркулеса.*

Для начинки: *225 г домашнего сыра, 150 мл йогурта (без добавок), 150 г сметаны, 50 г изюма, 1 ст. ложка желатина, 4 ст. ложки кипятка.*

Приготовление теста: в растопленное масло (маргарин) положить мед, сахар и геркулес. Выложить массу в смазанную жиром форму диаметром 20 см.

Приготовление начинки: в пропущенный через сито домашний сыр добавить сначала йогурт со сметаной, а затем – изюм. Желатин всыпать в горячую воду и оставить растворяться, затем подогреть на водяной бане, пока раствор не станет прозрачным, и соединить со смесью.

Помешивать, пока масса не начнет застывать. Выложить начинку на основу и дать кексу застыть.

Кекс ванильный

250 г муки,200 г сахара,200 г масла, 120 г изюма, ванилин, 8 яиц.

Добавить в размягченное масло сахар и ванилин, все хорошо растереть, затем, не прекращая растирания, ввести по одному желтки и постепенно всыпать понемногу муки.

Хорошо вымешенное тесто охлаждать в холодильнике в течение 40 мин. Когда оно остынет и загустеет, в него положить промытый изюм и взбитые в густую пену белки яиц.

Осторожно перемешать, тесто выложить в смазанную маслом форму на 7 ее высоты, на дно формы положить промасленную бумагу и выпекать кекс. Готовность кекса проверяется с помощью деревянной иглы.

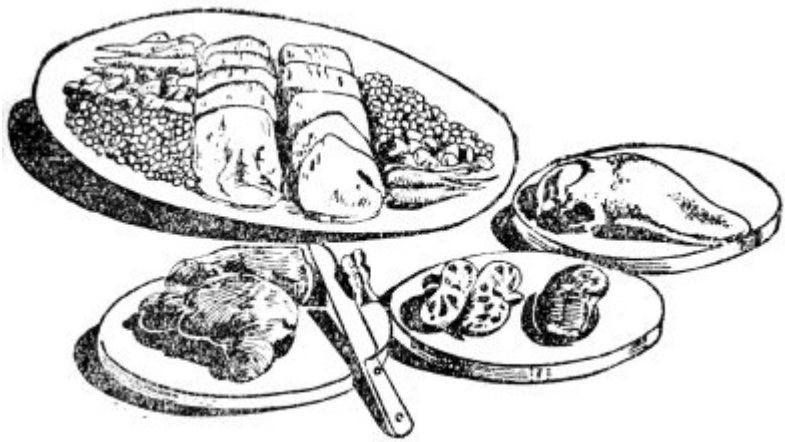
Кекс с изюмом

300 г муки,200 г сахара, 150 г маргарина, 100 г изюма, 5 яиц, ванилин.

Хорошо растереть сливочный маргарин с сахаром, постепенно добавляя сырые яичные желтки. Положить в массу муку, промытый изюм, ванилин, взбить в густую пену белки и добавить в тесто, осторожно помешивая.

Смазать для кексов формы и выложить в них тесто. Выпекать 40–50 мин.

Куда бы мы в детстве ни отправлялись, заботливые мамы, как правило, давали нам с собой бутерброды.



Бутерброды и сандвичи

В портфеле у Вани
Лежат бутерброды.
Любимой колбасной
И сырной породы.

Ю. Симбирская

Ехали ли мы в выходной день за город или отправлялись в небольшой туристический поход, всегда в сумке или рюкзаке лежали вожделенные бутерброды. А поскольку на свежем воздухе аппетит разыгрывается, мы зачастую не могли дождаться того момента, когда можно будет приступить к их поеданию.

Бутерброды можно подавать как самостоятельное блюдо; как закуску перед обедом или ужином; к супу; чаю или к кофе; в виде красивой закуски к холодному столу.

Вкусный бутерброд – это тонкий ломтик хлеба, обильно покрытый продуктами и оригинально украшенный. Дети, например, такие бутерброды едят даже с теми продуктами, которые не очень-то любят.

Бутерброды можно готовить на хлебе, печенье, тостах самых разных форм, причем со всевозможными продуктами: от разных видов масла и паштетов до салатов.

Если бутерброды подавали к праздничному столу, то, для большего разнообразия, обычно их готовили 3–4 видов: с самыми разными продуктами (мясо, рыба, паштеты, яйца и, конечно же, всевозможной зеленью). Украшали каждый вид бутербродов по-своему.

Оригинально, питательно и вкусно!

Масло для бутербродов

Сырное масло

100 г масла (маргарина, 70 г тертого твердого сыра любого сорта, щепотку красного или черного молотого перца, 1 ст. ложка основного сметанного соуса.

Нагретые до комнатной температуры масло или маргарин смешивать с остальными компонентами и взбить.

Яичное масло

100 г масла (маргарина), 1 крутое яйцо, 1 ч. ложка рубленого зеленого лука или укропа, соль, красный душистый перец, хрен по вкусу.

Взбить масло с яичным желтком, добавить мелко нарубленные белок и зелень, посолить. Добавить перец и тертый хрен.

Зеленое масло

100 г масла (маргарина, 50 г рубленой зелена (укропа, петрушки, зеленого лука), 1 ч. ложка лимонного сока или лимонной кислоты, соль.

Листья зелени хорошенько промыть, обварить кипятком, обсушить, мелко порубить и смешать с маслом. Затем полученную массу скатать колбасками толщиной в палец, завернуть в целлофан и поставить на холод.

Перед употреблением нарезать круглыми ломтиками.

Грибное масло

100 г масла (или маргарина),4 ст. ложки грибов, 1 луковица, 1 ч. ложка лимонного сока или уксуса, соль, перец.

Вареные (или маринованные) грибы, мелко порубить, добавить к взбитому маслу, посолить и поперчить, добавить измельченный лук и немного лимонного сока или уксуса.

Томатное масло

100 г масла (маргарина), 1 ст. ложка томатной пасты, 1 ст. ложка сухого творога, соль, красный жгучий молотый перец.

К взбитому маслу прибавить томатную пасту, растертый деревянной ложкой или пропущенный сквозь мелкое сито сухой творог, еще раз взбить и посолить. Поперчить по вкусу.

Бутерброды

Бутерброды с томатом

100 г хлеба, 15–20 г яичного масла, 2 небольших томата, соль, перец.

На намазанный маслом хлеб положить кружочки томата, посолить и поперчить.

Бутерброды с томатной пастой

400 г хлеба, 100 г сливочного масла, 3–4 помидора, 1–2 вареных яйца, 1 пучок зелени петрушки, томатная паста, маслины, тмин, сахар, соль по вкусу.

Помидоры очистить, измельчить на крупной терке и прокипятить. Затем посолить, добавить тмин и сахар по вкусу. Продолжать варить до загущения. Перед тем как снять с огня, прибавить немного сливочного масла, хорошо размешать и охладить. На ломтики хлеба нанести тонкий слой сливочного масла, а затем – томатной пасты.

Бутерброды украсить мелко рубленным крутым яйцом, смешанным с нарезанной зеленью петрушки, или кружком крутого яйца и маслиной.

Бутерброды с паштетом из печеного перца

400 г хлеба, 100 г сливочного масла, 500 г сладкого стручкового перца, 200 г брынзы, сок ½лимона, ½ пучка зелени петрушки.

Испечь сладкий стручковый перец, почистить, удалить семена, мелко нарубить и растереть. Хорошо размять сливочное масло и смешать с измельченной на терке брынзой. Прибавить перец, немного лимонного сока и мелко нарезанной зелени петрушки.

Смесь хорошо растереть и нанести на красиво оформленные ломтики хлеба.

Бутерброды «Мозаика»

400 г хлеба, 250 г брынзы, 100 г сливочного масла, 2 красных сладких перца (соленье), 1 соленый огурец, 5–6 маслин, 1 ч. ложка тмина.

Измельчить на крупной терке брынзу, а затем размять ее вилкой. Прибавить предварительно растертое масло и немного толченого тмина. Смесь хорошо взбить. Мелко нарезать красный сладкий перец (соленье) и прибавить к смеси. Все хорошо размешать для получения ровного цвета.

Смесь нанести на ломтики хлеба и украсить сверху кружками соленого огурца и кусочками маслин.

Бутерброды с мясом

100 г белого хлеба, 20 г зеленого масла, 70 г постной жареной

свинины, зелень петрушки.

Намазать хлеб зеленым маслом, положить сверху ломтики жареной свинины, на них – листья петрушки.

Бутерброды с цыпленком

400 г хлеба, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка горчицы, 300 г филе вареного цыпленка, черный перец, соль по вкусу.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, смешанным с горчицей. На них положить тонкие кусочки филе вареного цыпленка и посыпать черным перцем.

Мясо можно нарубить и смешать со сливочным маслом, добавив черный перец. Ломтики хлеба смазать приготовленной смесью.

Бутерброды из вареного языка

250 г языка, 100 г майонеза, 400 г пшеничного хлеба, 4 ст. ложки масла (для гренков), 4 вареных яйца.

Отварной язык, нарезанный тонкими ломтиками, смешать с майонезом и уложить на гренки. Сверху красиво уложить разрезанные дольками вареные яйца.

Бутерброды со студнем

100 г хлеба, 25 г сырного масла, 70 г студня, 1 томат и чуточку уксуса, горчица, хрен.

Горчицу и хрен смешать с сырным маслом и намазать на хлеб. Сверху уложить кусочки твердого студня, сбрызнуть их уксусом и украсить ломтиками томата.

Фаршированный ржаной хлебец

1 ржаной хлебец, 100 г ветчины, 100 г копченого языка, 50 г сыра, 2 вареных яйца, 1–2 соленых огурца, 150 г сливочного масла.

Нарезать мелкими кубиками нежирную ветчину, копченый язык, сыр, вареные яйца и соленые огурцы. Хорошо растереть сливочное масло. Соединить нарезанные продукты с маслом и хорошо размешать.

Разрезать вдоль пополам ржаной хлебец и вынуть мякиш из обеих половинок, сохранив «стенки» толщиной приблизительно 1 см. Подготовленные таким образом половинки хлеба плотно нафаршировать приготовленной смесью и соединить.

Завернуть хлеб в салфетку и выдержать на холоде в течение 2–3 ч. Затем нарезать острым ножом тонкими ломтиками.

Бутерброд с икрой

50 г белого хлеба, 15 г масла, 30 г икры, лимонный сок, 1 небольшая луковица или зеленый лук.

На свежий или слегка пропеченный белый хлеб намазать масло, заправленное лимонным соком.

Ломти хлеба разрезать пополам, покрыть слоем икры и украсить колечками лука.

Бутерброды с килькой

100 г хлеба, 25 г яичного масла, 4–5 килек, зеленый лук

Ломтики ржаного хлеба намазать яичным маслом, положить сверху очищенные кильки и посыпать рубленым зеленым луком.

Бутерброды с сельдью и яйцом

50 г пшеничного хлеба, 40 г сельди, ¼ яйца,5 г майонеза.

На хлеб кладут яйцо, нарезанное тонкими кружочками, сверху помещают кусочки филе сельди, приготовленной, как указано выше, сверху поливают майонезом.

…

> *«У тебя что?» – «У меня с сыром и колбасой». С польской полукопченой, кружочками. «Эх ты, жениться надо! У меня котлеты, с чесночком, домашние. И соленый огурчик». Нет, два огурчика… Четыре котлеты и для ровного счета четыре крепких соленых огурчика. И четыре куска хлеба с маслом…*
>
> *А. Стругацкий, Б. Стругацкий «Понедельник начинается в субботу»*

Бутерброды с сельдью и майонезом

50 г пшеничного хлеба, 40 г сельди, 10 г майонеза.

На хлеб кладут кусочки сельди, приготовленные, как указано выше, сверху поливают майонезом. Бутерброд с сельдью и майонезом можно также отпускать с огурцом и помидором, нарезав их небольшими ломтиками и уложив на хлеб вместе с сельдью.

Бутерброды с рыбным паштетом

1 банка сардин, 400 г хлеба, 100 г сливочного масла, 5–6 маслин, ½ лимона, 1–2 стручка сладкого красного перца (соленье), 1 соленый огурец.

Сардины подготовить, удалив кожу и кости. Затем размять рыбу вилкой и смешать со взбитым сливочным маслом, мелко рубленными очищенными маслинами и лимонным соком. Все хорошо размешать и посолить по вкусу Ломтики хлеба смазать приготовленным паштетом.

Бутерброды украсить узкими полосками сладкого красного стручкового перца (соленые), тонкими ломтиками лимона, солеными огурцами и пр.

Таким же способом можно приготовить бутерброды с вареными мозгами и маслинами.

Бутерброды с соленой рыбой

400 г хлеба, 300 г соленой рыбы, 100 г сливочного масла, сок ½ лимона, 5–6 маслин, молоко.

Выдержать мелкую соленую рыбу в молоке в течение 1–2 ч. Отделить мякоть. Филе одной рыбки мелко нарубить и смешать со взбитым сливочным маслом и соком лимона.

Круглые ломтики хлеба смазать паштетом, на каждый из них уложить по одному филе в виде кольца, а сверху – ½ маслины.

Ломтики жареные

200 г пшеничного хлеба, 2 сардины в масле, масло для жарения.

***Для соуса: 1** ст. ложка сока лимона, 2 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки растительного масла, 3 тушеных или маринованных стручка сладкого перца, 2–3 маслины, 1 луковица, зелень петрушки, 1 ст. ложка горчицы.*

Ломтики хлеба толщиной 0,5 см обжарить, залить соусом из сока лимона, уксуса, масла, горчицы, измельченной зелени, с мелко нарезанного лука, перца и маслин.

Положить по кусочку сардинки на каждый ломтик и полить оставшимся соусом.

Бутерброды с паштетом из грибов

400 г хлеба, 100 г сливочного масла, 250 г грибов, ½ лимона, черный перец, соль по вкусу.

Отварить в подсоленной воде грибы. Откинуть на дуршлаг и мелко нарубить (или пропустить через мясорубку).

Растереть сливочное масло. Прибавить к нему грибы, соль, черный перец и лимонный сок по вкусу Паштет хорошо растереть, а затем нанести на ломтики хлеба.

Бутерброды украсить тонко нарезанными ломтиками лимона.

Бутерброды с паштетом из вареных яиц

400 г хлеба, 3–4 вареных яйца, 50 г сливочного масла, ½ пучка зелени петрушки, перец, соль по вкусу.

Сварить яйца, охладить и почистить. Желтки отделить и размять вилкой, а белки мелко нарубить. Соединить желтки с белками и прибавить сливочное масло, соль, черный перец по вкусу, мелко нарезанную зелень петрушки.

Смесь хорошо растереть и нанести на ломтики хлеба.

Бутерброды с маслом и петрушкой

400 г хлеба, 100 г сливочного масла, ½ пучка зелени петрушки, сок ½ лимона, соль по вкусу.

Хорошо размять свежее сливочное масло и посолить по вкусу. Прибавить мелко нарезанную зелень петрушки и лимонный сок. Массу взбить и нанести равномерным слоем на тонкие ломтики

хлеба. Таким способом можно приготовить и бутерброды с укропом.

Бутерброды с паштетом из брынзы

400 г хлеба, 100 г сливочного масла, 200 г брынзы, ½ ч. ложки тмина, черный перец, красный перец.

Размять кусок брынзы сначала вилкой, а затем – деревянной ложкой. Растереть свежее сливочное масло. Прибавить брынзу, немного толченого тмина, черного и красного молотого перца.

Смесь хорошо взбить и нанести на ломтики хлеба.

Бутерброды с поджаренными грецкими орехами, миндалем и арахисом

400 г хлеба, 150 г сливочного масла, 50 г соленого арахиса, 50 г грецких орехов, 5 О г миндаля.

Смазать сливочным маслом ломтики хлеба и посыпать крупно-толчеными и поджаренными солеными арахисом, грецкими орехами и миндалем.

Горячие бутерброды с колбасным сыром

400 г хлеба, 100 г сливочного масла, 300 г колбасного сыра, ½ пучка зелени петрушки.

Ломтики хлеба смазать тонким слоем сливочного масла, а сверху положить ломтик копченого колбасного сыра. Бутерброды запечь в средне нагретом жарочном шкафу до образования золотистого цвета, украсить зеленью и подать горячими.

Горячие бутерброды с ветчиной

400 г пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка горчицы,300 г ветчины, 150 г плавленого колбасного сыра.

Ломтики пшеничного хлеба смазать сливочным маслом и, по желанию, слегка горчицей. На каждый ломтик положить по кусочку ветчины, а сверху – тонкий ломтик плавленого колбасного сыра.

Бутерброды поместить на противень и запечь в средне нагретом жарочном шкафу до образования корочки.

Горячие бутерброды с яйцами

400 г пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 300 г ветчины, 2 вареных яйца, 100 г сыра.

Ломтики пшеничного хлеба толщиной приблизительно 1 см поместить на противень, смазанный сливочным маслом. На каждый ломтик хлеба положить по ломтику ветчины и кружочку яйца.

Бутерброды залить густым соусом «Майонез», посыпать тертым сыром и запечь в сильно нагретом жарочном шкафу.

Горячие бутерброды с котлетами

По 6–8 ломтей черного хлеба и небольших котлет, 100 г сыра, 1 луковицу, 50 г масла или маргарина, перец, соль.

На середину хлебного ломтя, намазанного маслом, выложить горку тушенного в жире мелко рубленного лука, сверху – котлету, а на нее – пластинку сыра.

Запечь бутерброды в горячей духовке.

Горячие бутерброды с грибами

4–6 ломтей черного или белого хлеба, 200 г грибов, 1 ст. ложку масла или маргарина, 2 ч. ложки муки, ½ стакана сметаны, 1 томат, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 луковицу, перец, соль.

Мелко рубленные грибы с добавлением муки спассеровать в сметане, пока соус не загустеет, заправить солью и перцем. На каждый ломоть нанести масло, толстый слой грибной массы, сверху положить кружочки томата, кольца лука, посыпать тертым сыром. Запечь бутерброды в горячей духовке, пока верхний слой не подрумянится.

Горячие бутерброды с ветчиной и творогом

По 4–6 ломтей белого хлеба и кусочков жирной ветчины (грудинки), 80 г творога, ½ взбитого яйца, перец.

На хлеб выложить ломтик ветчины, покрыть его сверху толстым слоем творога, смешанного со взбитым яйцом, посыпать перцем. Запечь в духовке.

Горячие бутерброды с колбасой и яблоками

4–6 ломтей белого хлеба, 20 г масла (.маргарина), 150 г копченой домашней колбасы, 2 небольших яблока, 1 томат, хрен.

Ломти хлеба обжарить с обеих сторон в масле, выложить на них тоненькие жареные кружочки колбасы. Натертые на крупной терке яблоки обжарить в ветчинном жиру, добавить хрен и уложить горкой на колбасу

Украсить кружочками помидора и подать к столу.

Панированные сандвичи

400 г пшеничного хлеба, 300 г ливерной колбасы, 2 яйца, 4–5 ст. ложек панировочных сухарей, 100 г сливочного масла.

Нарезать пшеничный хлеб ломтиками толщиной 0,5 см. Каждый ломтик смазать ливерной колбасой и накрыть другим ломтиком. Затем смочить сандвич в яйце, обвалять в молотых сухарях (можно запанировать только в яйце) и обжарить в сильно разогретом сливочном масле.

Готовые сандвичи положить в супник и накрыть его крышкой, чтобы они сохранились мягкими и теплыми до момента, пока будут обжарены все сандвичи. Подавать с салатом.

Ливерную колбасу можно заменить тертым сыром. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, посыпать тертым сыром, соединить попарно, слегка прижав ножом или лопаточкой, смочить в яйце, обвалять в молотых сухарях и обжарить.

Отбивные из белого хлеба

400 г белого хлеба, 250 г шпината,3 яйца, 2 ст. ложки муки,2–3 ст. ложки жира, 500 г картофеля, 2–3 моркови, 3–4 шт. редиса, 2 помидора, соль по вкусу.

Шпинат перебрать, промыть и мелко нарезать. Приготовить смесь из яиц, муки и шпината. Черствый белый хлеб нарезать ломтиками. Каждый ломтик смочить в яичной смеси и обжарить в сильно нагретом жире.

На середину блюда уложить жареный картофель, картофельное пюре, картофельный салат или отварную морковь, заправленную маслом, а вокруг уложить ломтики обжаренного хлеба, редис и небольшие красные помидоры.

Наступали каникулы, и многих из нас родители отправляли на все лето в деревню. А там тебе и свежие овощи с огорода, и парное молоко, и прочие гастрономические удовольствия, горожанину, как правило, недоступные.

Летние супы и салаты

Решил я сам сварить обед.
На стол поставил винегрет,
Тарелки, ложки разложил…
На больше… не хватило сил!

К. Довгаль

Сколько же салатов и холодных супов съедалось в то время…

Основу холодных супов составляли хлебный (или свекольный) квас, кислое молоко, а также отвары фруктов и ягод. В летний зной холодные супы прекрасно освежали.

Только летом в борщ добавляли квас, что придавало этому великолепному блюду удивительный вкусовой оттенок. В летний холодный борщ закладывали молодую свеклу (прямо с ботвой), картофель, огурцы, редис, яйца, зелень и листья салата.

А одно-единственное слово «окрошка», в которой в качестве жидкой основы использовался квас, пробуждает массу приятных воспоминаний.

Вместо кваса при приготовлении окрошки тоже нередко использовали огуречный и капустный рассол, кислое молоко и молочную сыворотку. Другими компонентами окрошки являлись различные овощи. Иногда в кушанье добавляли мясные компоненты, рыбу и грибы. Заправкой служили сметана и пряная зелень.

Летние супы

Окрошка обыкновенная

1 л хлебного кваса, 3–4 картофелины среднего размера, 2 свежих огурца, 100 г вареной колбасы, 2 яйца, зеленый лук, сметана, горчица и соль по вкусу.

Картофель сварить в мундире, охладить, очистить и порезать мелкими кубиками. Такими же кубиками нарезать сваренные вкрутую яйца, очищенные огурцы и варёную колбасу. Посолить по вкусу и залить холодным квасом. Добавить сметану и горчицу. Украсить зелёным луком.

Окрошка с мясом

1 л хлебного кваса, по 100 г отварных говядины, окорока, языка, 200 г огурцов, зеленый лук с 10–12 луковиц, 2 яйца, 100 г сметаны, соль, сахар, горчица по вкусу, укроп.

Яйца сварить вкрутую и охладить. Желтки растереть с солью, сахаром, сметаной, горчицей и развести холодным хлебным квасом. Мясо и свежие очищенные огурцы нарубить кубиками. Зеленый лук мелко нарезать и растереть с добавлением соли. Белки измельчить. В кастрюлю с квасом положить подготовленные продукты.

При подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Окрошка

Для приготовления 2 л кваса: *80 г ржаного хлеба, 2 ст. ложки сахара, 3 г дрожжей, 12 стаканов воды.*

Для окрошки: *1,5 л кваса, 2 яйца, 1 ч. ложка горчицы, 1 ст. ложка сахара, хрен по вкусу, 2 свежих огурца, 150–200 г зеленого лука.*

Мясные и рыбные наборы: *200 г вареной говядины, 120–150 г вареной телятины, 100–150 г ветчины.*

Хлеб нарезать ломтиками и обжарить до образования темно-коричневой окраски, залить горячей (80 °С) кипяченой водой и оставить настаиваться на 4 ч. Настой процедить, добавить сахар и дрожжи (предварительно разведенные водой) и поставить в теплое место на 8 ч. Готовый квас процедить и вынести на холод.

В квас для окрошки обычно добавляют растертые с горчицей, сахаром, солью и хреном (по вкусу) яичные желтки.

Хорошо квас с соответствующими добавками настоять в холодильнике. Это придаст кушанью аромат и улучшит вкус.

Сварить вкрутую яйца, остудить, отделить белки от желтков. Желтки положить в миску, растереть с горчицей, сахаром, солью и хреном (по вкусу) и смешать с половиной стакана кваса. Мясо

мелко изрубить и положить в миску с заправкой. Туда же добавить зеленый лук, белки яиц. Влить в миску 2 стакана кваса, хорошо, но осторожно размешать, слить в посуду с плотной крышкой и на 2–3 ч поставить в холодильник. Перед подачей влить в окрошку оставшийся квас. В тарелку с окрошкой положить ложку сметаны или растительного масла и зелень. Сметану нужно быстро и хорошо помешать, чтобы она не свернулась.

Сельская крошенка

350 мл кваса, 75 г картофеля, 50 г квашеной капусты, 15 г лука, по 5 г растительного масла и хрена.

В квас добавить холодный отварной картофель, нарезанный кубиками, квашеную капусту, рубленый репчатый лук, растительное масло и немного тертого хрена.

Окрошка с хреном

1 л хлебного кваса, 250 г любой вареной рыбы, по 250 г шпината и щавеля, 1 ч. ложку сахара, 1 пучок зеленого лука, 3 ст. ложки тертого хрена, немного укропа, соль.

Шпинат можно заменить молодой крапивой.

Шпинат сварить в слегка подсоленной воде, следя, чтобы не сильно разваривался. Щавель потушить в отдельной кастрюльке. Затем все вместе протереть через сито, чтобы получилось зеленое пюре. Добавить сахар, соль, можно немного горчицы, и развести квасом. Зеленый лук и укроп мелко нашинковать, положить в кастрюлю.

Окрошка подается холодной. В каждую тарелку кладут натертый хрен и кусочки вареной рыбы.

Московская окрошка

1 л кваса, 100 г картофеля, 80 г свеклы, 60 г свежих огурцов, 30 г яблок, по 20 г зелени петрушки и сахара, 1 ч. ложку горчицы, 2 крутых яйца, неполный стакан сметаны, соль, перец.

Крутое яйцо, вареные овощи и яблоко порежьте кубикам. Яичный желток растирайте с горчицей, сметаной, зеленым луком, добавьте по вкусу соль и перец.

Затем, соедините все компоненты и разведите холодным квасом.

Окрошка рыбная с хреном и редькой

0,5 кг рыбы, 1,5 л. ржаного кваса, 0,5 стакана зеленого лука, 3 свежих огурца, 2–3 вареных яйца, 3 вареные картофелины, 1 редька (небольшая) и 1 корень хрена (небольшой), 2–3 ст. ложки сметаны, 1 пучок зелени.

Рыбу разделать на филе, отварить, охладить и нарезать кусочками. Яйца порубить. Свежие огурцы и редьку натереть на крупной терке. Лук растереть с солью. Если окрошка готовится с

хреном, то его натереть на мелкой терке, а затем ввести в квас и перемешать. Подготовленные продукты соединить, залить квасом, добавить сметану и посыпать укропом.

Окрошка грибная

1,5 л хлебного кваса, 400 г соленых грибов, 250 г картофеля, 50 г моркови, 100 г зеленого лука, 200 г свежих огурцов, 200 г сметаны, 2 яйца, 20 г столовой горчицы, сахар, соль по вкусу, зелень укропа.

Грибы помыть холодной водой, дать стечь воде. Затем нарезать их с огурцами мелкими кубиками, измельчить зеленый лук. Морковь и картофель сварить неочищенными, охладить, очистить и нарезать кубиками. Желтки вареных яиц растереть с готовой горчицей и небольшим количеством сметаны. Белок порубить. В свежий хлебный квас положить подготовленные продукты, заправить смесью из желтков и горчицы, добавить соль и сахар.

Перед подачей добавить сметану и измельченную зелень укропа.

Тюря с редькой

2 ст. ложки тертой редьки, 2 стакана кваса, 1 луковица, ломтик ржаного хлеба, 1 ст. ложки растительного масла.

Редьку очистить, натереть на крупной терке, смешать с квасом, добавить рубленую луковицу, растительное масло и сразу же подавать к столу с ржаным хлебом.

Редька с квасом по-уральски

200 мл кваса 1 некрупная редька, 30 г картофеля, 1 яйцо, несколько перышек зеленого лука, 1 ст. ложка сметаны, зелень и соль по вкусу.

Редьку очистить, натереть на крупной терке и залить квасом. Добавить нашинкованное крутое яйцо, порезанный кубиками вареный картофель, мелко рубленный зеленый лук. Положить сметану, посолить, сверху посыпаем зеленью петрушки или укропом.

Холодник из помидоров

8—10 средних помидоров, 2 стакана сметаны, 100 г зеленого лука, 1 луковица, пучок укропа, черный молотый перец, соль по вкусу, 1 л кипяченой воды.

Свежие помидоры вымыть, ошпарить кипятком и, удалив с них кожицу, протереть через сито в миску. В эту же миску положить мелко нарезанные репчатый и зеленый лук, укроп, посолить и поперчить по вкусу, залить холодной кипяченой водой. В тарелку с холодником положить сметану (полстакана), отдельно подать отварной молодой картофель.

Холодник с крупой

5 свежих помидоров, ½ стакана риса, ½ л кефира, 1,5 л воды, соль.

Рисовую крупу промыть, залить на 5–6 мин кипятком, откинуть на сито, снова промыть. Налить воду и варить до готовности. Помидоры ошпарить, удалить кожицу и протереть сквозь сито. Пюре добавить в рисовый отвар, довести до кипения и снять с огня. Посолить, охладить, влить кефир.

В тарелки с супом добавить сметану, рубленую зелень, перец по вкусу.

Холодник с морковью и творогом

1 л молока, 1 л воды, 5 морковок, 200 г творога, 2 ст. ложки изюма, ½ стакана сметаны, соль по вкусу.

Морковь натереть на крупной терке, положить в кастрюлю, влить стакан молока и припускать до размягчения, затем снять с огня и остудить. Положить в эту же кастрюлю протертый пастеризованный творог, сметану, изюм, залить холодным кипяченым молоком, водой, посолить и хорошо размешать. Суп готов.

Холодник по-белорусски

500 г щавеля, 1 небольшой свежий огурец, 50 г зеленого лука, 1 яйцо, 80 г сметаны, 2 неполные чайные ложки сахара, соль и перец по вкусу, 1 ст. ложка нарубленной зелени укропа.

Щавель перебрать, промыть и отварить в подсоленной воде или нежирном бульоне, затем остудить.

Добавить в бульон мелко нарезанные лук и огурец, рубленый белок и протертый через сито желток.

Суп заправить сахаром, солью и перцем.

Перед подачей на стол добавить сметану и посыпать зеленью укропа.

Ботвинья

300 г осетрины, 250 г судака, трески, 1,5 л кваса хлебного, 250 г шпината, 200 г щавеля, 100 г лука зеленого, 200 г огурцов, салат, хрен (корень), укроп, сахар, лимонная цедра.

Ботвинью готовить с белугой, осетриной, судаком, треской.

Рыбу сварить и охладить; шпинат и щавель, сваренные раздельно, протереть через сито, огурцы нарезать короткой соломкой, хрен натереть на терке, лук нашинковать.

Пюре из шпината и щавеля соединить, добавить соль, сахар (для вкуса тертую лимонную цедру) и развести квасом.

При подаче ботвинью налить в миску или тарелку. Отдельно на блюде или тарелке подать рыбу, а в салатнике – кусочки пищевого льда. Рыбу, нарезанную на порции, гарнировать «букетами» – свежими огурцами, зеленым луком, хреном, листиками салата и укропом.

В тарелку положить кусок рыбы и налить квас.

Свекольник селянский

2 средние свеклы (отварные), 2 вареных яйца, 2 средние картофелины (отварные), 2–3 свежих огурца, пучок редиски, 100 г зеленого лука, соль, сахар по вкусу, 1 л свекольного отвара.

Картофель и яйца мелко нарезать кубиками, свеклу и редис натереть на крупной терке, огурцы, зеленый лук измельчить и все хорошо, но осторожно перемешать в миске, добавив соль и сахар по вкусу. В миску с овощной смесью вылить свекольный отвар и осторожно перемешать. В тарелку со свекольником положить половину сваренного вкрутую яйца, укроп и кружок лимона.

Свекольный отвар можно заменить кефиром.

Готовят свекольник и из сырой свеклы. Для этого промытую и очищенную свеклу натереть на крупной терке, залить кипяченой охлажденной водой и добавить сахар, соль, уксус по вкусу. Измельченные овощи (отварной картофель, огурцы, редис, лук) и яйца положить в свекольный настой, размешать и поставить в холодильник на 40–50 мин.

Ботвинья праздничная

5 *00—600 г свежей рыбы жирных сортов, 100–150 г ботвы молодой свеклы, 100 г шпината, 100 г щавеля, 100 г свежего корня хрена, 3 яйца, 4 свежих огурца, 100–180 г зеленого лука, 1 стакан раковых шеек, пучок укропа, 1 лимон,500 мл хлебного кваса, 500 мл яблочного кваса, соль, перец, сахар по вкусу.*

Сварить крупные куски рыбы до готовности, не разваривая, вынуть из бульона и остудить. Щавель, ботву свеклы и шпинат промыть и отварить до полного размягчения, откинуть на сито, протереть через него в миску, где будет готовиться ботвинья. Лук мелко нарезать, хрен натереть на мелкой терке, огурцы очистить от кожицы и измельчить, яйца сварить вкрутую, измельчить и выложить в ту же миску. Треть измельченных продуктов отложить, а в миску влить хлебный и яблочный квас, добавить соль, перец, сахар по вкусу и хорошо, но осторожно перемешать. Острым ножом нарезать рыбу тонкими ломтиками и красиво уложить посередине овального блюда – ломтик к ломтику (кроме вареной рыбы, можно добавить нарезанный ломтиками балык).

В отдельной посуде подать пищевой лед и, кроме того, положить его в блюдо с рыбой.

Ботвинья с огурцами

600 г щавеля, 6 свежих огурцов, зеленый лук, укроп, ½ ч. ложки горчицы (или 1 ч. ложка хрена), соль, сахар по вкусу, 1,5 л кислого кваса.

Щавель перебрать, вымыть, припустить в собственном соку и протереть сквозь сито. Свежие огурцы очистить от кожицы и нарезать кусочками. Горсть зеленого лука растереть с горчицей или хреном, солью и сахаром.

Все компоненты сложить в супницу и залить квасом. Отдельно в соленой воде с луком, пучком зелени, лавровым листом и перцем подать отварную рыбу жирных сортов, мелко нарубленный лед.

Ботвинья будет вкуснее, если в нее добавить стакан шампанского.

Свекольник постный

4–5 сухих грибов, 3 средние свеклы (отварные), 2 средние картофелины (отварные), 2–3 соленых огурца, 100 г зеленого лука, пучок укропа, тертый хрен, сахар, соль, перец по вкусу, 1,5 л кваса.

Грибы хорошо промыть, уложить в кастрюлю и залить водой так, чтобы они были ею только прикрыты. Варить под крышкой на небольшом огне. Когда грибы станут мягкими, мелко их нарубить, развести отваром и перелить в миску, где будет готовиться свекольник. Искрошить туда свеклу, соленые огурцы, зеленый лук, укроп, потереть на терке картофель, заправить солью, перцем и тертым хреном, по желанию добавить сахар и залить холодным квасом.

Борщ холодный

1,5 л отвара свекольного, 1 морковь, 3 средних свеклы, лук зеленый, 200 г огурцов, ½ стакана сметаны, 2 яйца, сахар, уксус, укроп.

Столовую свеклу, морковь сварить, отвар процедить и охладить. Морковь, свеклу, огурцы нарезать соломкой, лук зеленый нашинковать. Дальнейший процесс приготовления такой же, как и свекольника. Вместо кваса можно использовать отвар от свеклы.

Борщ заправить по вкусу сметаной, сахаром, солью, уксусом.

Борщ холодный мясной

300 г говядины (сырой), 1,5 л бульона мясного и отвара свекольного, 3 свеклы, лук зеленый, 200 г огурцов, ½ стакана сметаны, 2 яйца, сахар, уксус, укроп.

Борщ готовить так же, как описано выше, но на охлажденном мясном процеженном бульоне с добавлением свекольного отвара. Борщ заправить, как сказано выше. В тарелку с борщом положить кусок вареного мяса или нарезать его так же, как нарезаны овощи.

...

– А ну, куштуйте, чи понравится мой борщок… Хочь трава вона и есть трава, ну, да я же и щавель кинула, и

молодой крапивки, да сметанкой забелила… А вот и по яичку вам до борща, – нарезая толстые ломти хлеба, аппетитно воркует над столом Марьяна.

Валентина Осеева «Динка прощается с детством»

Борщ холодный с рыбой

200 г белуги, осетрины или севрюги, 200 г окуня морского, 1,5 л свекольного отвара, 3 свеклы, морковь, лук зеленый, 200 г огурцов, ½ стакана сметаны, сахар, уксус, укроп.

Борщ готовить также, как описано выше, на свекольном отваре. Рыбу варить отдельно: белугу, осетрину и севрюгу – крупными звеньями, судак, треску и др. – порционными кусками. Сваренную рыбу охладить.

При подаче в борщ положить кусок рыбы и укроп.

Щи зеленые с яйцом

По 300 г щавеля и шпината,300 г картофеля, по 100 г огурцов и зеленого лука, 2 яйца, ½ стакана сметаны, сахар, кислота лимонная, укроп.

Щавель и шпинат подготовить так же, как описано выше. Картофель нарезать маленькими кубиками, сварить и охладить. Отвар использовать для щей. Лук зеленый, огурцы, яйца нарезать также, как для окрошки. Протертый щавель и шпинат соединить с отваром, добавить холодную кипяченую воду или холодный бульон. Заправить сметаной, солью, сахаром, лимонной кислотой по вкусу и добавить подготовленные продукты и укроп.

Щи зеленые холодные можно приготовить с мясом, используя бульон (без жира) для щей, или готовить на рыбном бульоне и подавать с рыбой.

Щи холодные можно готовить также из одного щавеля или одного шпината. В последнем случае в процессе варки добавить лимонную или другую кислоту по вкусу.

Летние салаты

Салат из огурцов и помидоров

2 средних огурца, 1–2 помидора, 1 луковица, 100 г сметаны, зеленый лук, соль по вкусу

Огурцы и помидоры нарезать кусочками. К сметане добавить измельченный репчатый лук, посолить и перемешать.

Приготовленным соусом залить нарезанные овощи и осторожно перемешать.

Салат посыпать зеленым луком.

Салат из огурцов с луком

3 огурца, 2 вареных яйца, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла.

Молодые огурцы хорошо помыть, старые – очистить от кожицы, нарезать кружочками, красиво уложить в тарелку.

Рядом положить очищенный репчатый лук, нарезанный кольцами, дольки вареных яиц, полить маслом.

Салат из помидоров с хреном

3–4 помидора, 120 мл кислого молока, 1 ст. ложка тертого хрена, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, зеленый салат, соль по вкусу.

Дно салатницы выложить листьями салата, на них положить половинки помидоров и залить кислым молоком, взбитым с хреном.

Готовый салат посыпать зеленью петрушки.

Салат из помидоров с яблоками и зеленым салатом

3–4 помидора, 3–4 яблока, 200 г зеленого салата, 100 г сметаны, перец, соль по вкусу.

Зеленый салат разобрать на листочки, тщательно промыть и выложить горкой в салатник.

Очищенные от сердцевины яблоки нарезать тонкими кружочками, помидоры – дольками и выложить вокруг зеленого салата.

Перед подачей на стол салат полить сметаной.

Салат из помидоров с брынзой и чесноком

500 г красных помидоров, 100 г брынзы, 2 дольки чеснока, ½ ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка воды, петрушка и соль по вкусу.

Вымыть твердые красные помидоры, нарезать кружочками и выложить в салатник. Почистить дольки чеснока и растереть с небольшим количеством соли в кашицу. На помидоры разложить чеснок и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Заправить смесью из уксуса, растительного масла, воды и соли.

Сверху натереть на крупной терке брынзу.

Салат из моркови с чесноком

400 г моркови, 4 дольки чеснока, 100 г ядер грецких орехов, 100 г майонеза, сахар, соль по вкусу.

Натертую на крупной терке морковь смешать с толченым чесноком и измельченными грецкими орехами.

Заправить салат солью, сахаром и майонезом.

Морковный салат

4 моркови, сок 1 лимона, 2 ст. ложки сметаны, сахар, соль по вкусу.

Морковь натереть на средней овощной терке. Влить лимонный сок и дать пропитаться, затем залить салат сметаной, к которой добавлены соль и сахар.

Салат из моркови с редисом

300 г моркови, 2 пучка редиса, средний пучок зеленого лука, растительное масло по вкусу.

Сырую морковь вымыть, почистить и натереть на терке, смешать с нарезанным редисом и зеленым луком. Затем овощи посолить, заправить растительным маслом.

Салат из редиса

300 г редиса, 1 вареное яйцо, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Редис нарезать тонкими ломтиками, яичный желток растереть со сметаной и солью, белок тонко нашинковать.

Все соединить и перемешать.

Салат из редиса и творога

100 г редиса, 250 г творога, 3 ст. ложки рубленого зеленого лука, 1 пучок зеленого салата, 2 вареных яйца, сметана, сок лимонный, сахар, соль по вкусу.

Мелко рубленный лук и натертый на крупной терке редис смешать с протертым через сито творогом, заправить сметаной, сахаром и посолить. Из приготовленной массы сформовать шарики размером с грецкий орех и выложить их на листья салата, сбрызнутые лимонным соком с сахаром.

Готовое блюдо посыпать рублеными яйцами.

Салат из редиса с укропом и петрушкой

300 г редиса, 1 крупный огурец, 100 г сметаны, петрушка, укроп, соль по вкусу.

Мелко нарезать редис и залить сметаной. Добавить огурцы, укроп и петрушку.

Вместо сметаны можно взять 200 мл кефира или простокваши.

Свежий ревень с сахаром

400 г молодого ревеня, 100 г сахара, цедра лимона.

Ревень промыть, снять грубые волокна и нарезать его поперек

тонкими ломтиками. Посыпать сахаром и, плотно закрыв посуду поставить в холодильник на 2 ч.

Подавать, посыпав тертой цедрой лимона.

Можно подать ревень со взбитыми сливками.

Салат из ревеня

600 г ревеня, 130 г сахара,200 мл воды, 5 0 мл земляничного сока.

Молодой ревень нарезать кусочками длиной 2–3 см. Залить его кипящей водой, сваренной с сахаром и земляничным соком. Ревень остудить в закрытой посуде.

Салат из редиса, щавеля и яблок

150 г редиса с ботвой, 1 пучок зеленого лука, 300 г щавеля, 2–3 яблока, 3–4 дольки чеснока, 130 г сметаны, сахар, соль по вкусу.

Тонко нашинкованный щавель, кружочки и порубленные листочки редиса, мелко нарезанный лук, натертые на крупной терке яблоки и чеснок тщательно перемешать.

Выложить все в салатницу, заправить сметаной, сахаром и посолить.

Кто не помнит из своего детства вкус и запах праздника? К сожалению, подготовка к нему тянулась очень долго, а само празднование пролетало, как короткий миг.

Праздничные салаты и винегреты

Увы, недолго на земле
мне остаётся жить!..
Друзья, салату-оливье
нельзя ли подложить?

С.Миллиган
(пер. Г.Кружкова)

Раньше ни один праздник не обходился без традиционных салатов. «Оливье», селедка «под шубой», «Мимоза» – все эти названия будоражили наши умы. Если их начинали готовить, значит, праздник – уже на пороге.

Деликатесами тогда были печень трески в баночках, из которых хозяйки готовили массу разных вкусных блюд, и крабовые палочки. Добавка последних в салат придавала ему особую пикантность.

Винегреты, которые крошили если не тазиками, то большущими мисками уж точно, делали нескольких видов: с рыбой, с мясом, с овощами…

Парадокс: мировая кулинария за многовековую историю своего развития создала тысячи разных салатов, а мы всю жизнь храним в памяти вкус и запах тех, которые так нравились в детстве. Они, подобно букету цветов, до сих пор привлекают нас своими восхитительными ароматами и богатой палитрой вкусов.

Каждый раз, приступая к приготовлению салата, следует напомнить себе 2 народные мудрости. Первая: салат является одним из тех блюд, которые хозяйка может создать из ничего. Следовательно, отсутствие или недостаточное количество продуктов никогда не должно смущать. Вторая мудрость: можно испортить кашу, но салат – никогда!

Салат «Ассорти»

40 г шпрот,40 г килек,40 г осетрины, 20 г копченой колбасы, 20 г сыра, 20 г ветчины, 1 яйцо, 1 шт. картофеля.,2 соленых огурца, 1 морковь, 30 г зеленого горошка, 20 г зеленого лука,3 ст. ложки майонеза.

Картофель, огурцы, морковь и лук мелко нарезать. Добавить зеленый горошек, заправить майонезом и выложить горкой. Снова залить майонезом; на горке и вокруг нее разложить кильки, шпроты, маленькие кусочки сыра, колбасы, рыбы, ветчины. Украсить салат яйцом.

Салат «Карпатский»

6 огурцов, подсолнечное масло, уксус, красный перец, соль по вкусу

Огурцы почистить от кожуры, удалить семена и тонко нарезать поперек, заправить подсолнечным маслом, уксусом, солью, красным перцем и дать час-два постоять.

Салат «Москва»

100 г зеленого салата, 2–3 шт. вареного картофеля, 3 ст. ложки зеленого горошка, 1 яблоко, 1 огурец, 1 яйцо, 100–150 г вареного мяса, по 100 г сметаны и майонеза, зелень петрушки, соль по вкусу.

Зеленый салат, хорошо отобранный и тщательно промытый в холодной воде, выложить на сито, чтобы стекла вода, обсушить салфеткой и крупно нарезать. Очистить от кожуры и нарезать брусочками вареные картофель, мясо. Добавить консервированный зеленый горошек, очищенное и нарезанное яблоко, свежий огурец, сваренное вкрутую яйцо, посолить и полить соусом.

Снова все перемешать и украсить ломтиками вареного яйца, зеленью салата и петрушки.

Салат «Осеннее солнце»

2–3 моркови, 2 яблока, 1 редька, ½ кочана капусты, петрушка по вкусу.

Для заправки: *2 ст. ложки подсолнечного масла, 1 ч ложка столового уксуса, перец, сахар, соль по вкусу.* Почистить морковь, яблоки, редьку и натереть на крупной терке. Переложить все в миску, добавить нашинкованную капусту, петрушку и заправить салатной заправкой (растительное масло, уксус, сахарный песок, соль и молотый перец).

Салат «Палитра»

2–3 небольших огурца, 2 моркови, ¼ кочана белокочанной капусты, ½ лимона, 3 дольки чеснока, 2–3 ст. ложки майонеза, 2–3 ст. ложки сметаны, перец, сахар, соль по вкусу.

Огурцы, морковь и капусту хорошенько вымыть и нарезать мелкой соломкой. Еще мельче покрошить зеленый лук и чеснок. Положить все в эмалированную посуду, выжать туда сок из половины лимона, поперчить.

Можно добавить к салату фрукты (яблоки, абрикосы, апельсины, бананы), нарезанные маленькими кусочками.

Перемешать все овощи (и фрукты), добавить по вкусу соль, сахар, сметану и майонез, выложить в салатник и украсить дольками фруктов и огурцов.

Салат «Опушка»

500 г картофеля, 150 г маринованных грибов, 2 луковицы,200 г белокочанной капусты, 1 огурец, 3 ст. ложки подсолнечного масла, уксус, сахар, соль по вкусу.

Нарезать небольшими кубиками отварной картофель, капусту, репчатый лук, соленые огурцы, грибы и перемешать, посыпать сахаром и оставить на 2–3 мин. Полить салат уксусом, подсолнечным маслом и снова перемешать.

Салат «Пирамида»

400 г вареного картофеля, 100 г соленой рыбы, 1 морковь, 1–2 соленых огурца, 100 г зеленого горошка, 1 свежий огурец, 50 г консервированного красного перца, зеленый лук, зеленый салат, маслины, майонез по вкусу

Нарезать маленькими брусочками вареные картофель и морковь, очищенные соленые огурцы. Добавить зеленый горошек, свежие огурцы и немного зеленого салата. Затем обильно полить овощи майонезом, перемешать и уложить на блюдо в виде пирамиды.

Для украшения нарезать тонкими полосками и ромбиками соленую рыбу, зеленый лук, консервированный красный перец, разрезать на кружочки одну отварную морковь и украсить маслинами.

Вокруг пирамиды на блюде уложить в виде лепестков листья зеленого салата.

Салат «Птичьи гнезда»

300 г соленой сельди, 100 ветчины, 3 вареных яйца, 1 яблоко, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 3 листа салата.

Сельдь, предварительно хорошо вымоченную, очистить от кожи, и костей. Филе мелко порубить, смешать с измельченным свежим яблоком, обжаренным репчатым луком, а также сливочным маслом.

Выложить смесь на листья салата в виде гнезда с углублением в центре, в него поместите желток вареного яйца (целиком). Посыпать рубленым белком и мелко нарезанной ветчиной.

Гнездо украсить репчатым луком, нарезанным кольцами.

Салат «Русский»

4–5 шт. вареного картофеля, 250 г отварной говядины, 2 вареных яйца, 1 яблоко, 2 соленых огурца, 1 небольшая вымоченная сельдь, 2 помидора, 1 огурец, 2–3 салатных листа.

Для соуса: *100 г сметаны, 1 ст. ложка тертого хрена, 2 ст. ложки столового уксуса, 1 ч. ложка горчицы, 1 ½ ложки мелко нарубленной зелени петрушки и укропа.*

Вареный картофель, очищенные яблоки, огурцы, мясо, сельдь нарезать мелкими кубиками.

Приготовить соус из сметаны, хрена, горчицы, уксуса и зелени и залить им салат.

Выложить его на зеленые салатные листья, украсить дольками помидоров, ломтиками яиц и огурцов.

Салат «Сказка»

3 яблока, 1–2 ст. ложки измельченных грецких орехов, 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка рубленого укропа.

Яблоки почистить и нашинковать на терке. Залить их медом, посыпать свежим рубленым укропом и орехами.

Салат «Оливье» с цыплятами

2 цыпленка, 2 огурца, 2 шт. картофеля, 2 вареных яйца, 80 г майонеза, 50 г сливок, листья зеленого салата.

Цыплят зажарить целиком, охладить, отделить мясо от костей. Филейчики нарезать тонкими ломтиками, с крылышек и ножек мясо снять и измельчить. Огурцы почистить от кожицы и нарезать тонкими кружочками. Картофель отварить в кожуре, почистить и нарезать ломтиками. Яйца сварить и мелко порубить.

Мясо смешать с частью соуса и уложить в салатник рядом с другими продуктами, затем залить оставшимся соусом. На середину поместить букет из зеленого салата, обложить его яйцами и огурцами, нарезанными овальными ломтиками и дольками.

Приготовить соус: смешать майонез со сливками.

Салат «Столичный»

1 курица, 500 г картофеля,300 г соленых огурцов, 100 г зеленого салата, 120 г консервированного зеленого горошка, 6 яиц, 60 г крабов, 15 г чернослива, 3 ст. ложки томатного соуса, 1 ч. ложка сахара,200 г майонеза, 2 00 г сметаны, зелень петрушки, специи, соль по вкусу.

Сварить или зажарить заправленную «в кармашек» тушку курицы, охладить, разрубить на 4 части и отделить мясо от кожи и костей. Нарезать мясо ломтиками, длинные кусочки оставить для оформления салата. В кастрюлю положить нарезанные листья салата, мясо курицы, картофель, огурцы, вареные яйца и зеленый горошек. Заправить все майонезом со сметаной и томатным соусом. Добавить по вкусу соль, молотый перец, сахар; перемешать. Салатную смесь выложить горкой на листья салата. Разложить вокруг дольки (кружочки) яйца, кусочки крабов, смоченных в салатной заправке, длинные ломтики жареного мяса курицы, чернослив и веточки петрушки.

Салат «Аппетитный»

200 г вареной колбасы, 600 г белокочанной капусты,250 г майонеза, укроп и зелень петрушки, молотый перец, соль по вкусу.

Капусту нашинковать и перетереть с солью. Колбасу нарезать тонкими брусочками, соединить с капустой, поперчить, добавить майонез и все перемешать. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат «Берлинский»

100 г вареной колбасы, 700 г маринованных грибов, 15 г репчатого лука, 2 ст. ложки томатного соуса, 3 ст. ложки растительного масла, молотый перец, сахар, соль по вкусу.

Колбасу и грибы нарезать соломкой. Лук нарезать соломкой, мариновать 2–3 ч в маринаде, состоящем из 1 части уксуса и 2 частей воды. Все соединить, заправить растительным маслом и томатом, посолить, поперчить, можно добавить немного сахара.

Салат «Неожиданный»

500 г белокочанной капусты, 150 г ветчины, 50 г изюма, ⅓ стакана майонеза, соль по вкусу.

Капусту и ветчину нарезать соломкой. Изюм промыть и обсушить. Все смешать, заправить майонезом и посолить по вкусу. Подавать салат сразу же.

Салат «Оливье» с маринованными огурцами

200 г вареной говядины (колбасы), 400 г картофеля, сваренного в мундире, 2 средних маринованных (или соленых) огурца, 1 стакан консервированного зелёного горошка, 1 средняя луковица, мелко порезанная, 200 г майонеза, 2 яйца, сваренных вкрутую, 3 моркови, 8 веточек петрушки.

Сварить картофель в «в мундире», охладить и очистить. Порезать отварное мясо (колбасу), картофель и огурцы на маленькие кубики. Аккуратно перемешать мясо, картофель, огурцы, зеленый горошек и мелко порезанный лук.

Добавить майонез и аккуратно перемешать.

Охладить перед подачей на стол.

Салат с сельдью по-русски

300 г сельди (с молоками или икрой), 400 г картофеля, 100 мл растительного масла, 75 *мл 396-ного уксуса, 50 г горчицы, 50 г сметаны, 5 вареных яиц, зеленый лук*

Разрезанную вдоль спинки сельдь почистить от кожицы и костей, нарезать маленькими кусочками. Яйца почистить и отделить белки.

Желток размять, добавить уксус, растительное масло, горчицу, сметану, измельченные молоки (икру) сельди и тщательно перемешать. Картофель сварить в «мундире», почистить, нарезать небольшими кубиками и смешать с приготовленным соусом.

На блюдо положить слоями картофель в соусе и сельдь.
Готовый салат украсить мелко нарезанным белком яиц, зеленым луком.

Сельдь под «шубой»

1 соленая сельдь, 1 луковица, 1 яблоко,2 вареных яйца,3 вареные картофелины, 1 небольшая вареная свекла, 1 ст. ложка растительного масла,200 г майонеза.

Жирную сельдь промыть, очистить, филе мелко нарезать и выложить на дно салатника. Полить ее растительным маслом, сверху положить нарезанный лук и измельченные вареные яйца. Следующий слой – из тертого яблока; его нужно немного смазать майонезом. Затем – натертый на терке вареный картофель (его тоже слегка полить майонезом). Последний слой – натертая на крупной терке вареная свекла. Сверху салат обильно полить майонезом.

Салат из сельди по-польски

200 г филе соленой сельди, 2 шт. картофеля, 2 яблока, 1 соленый огурец, 1 свекла, 1 вареное яйцо,4 ч. ложки горчичной заправки, 2 ч. ложки мелко нарезанной зелени петрушки.

Вареные картофель и свеклу, яблоки (без сердцевины) и огурец нарезать кубиками и заправить горчичной заправкой. Подготовленные продукты выложить в салатник горкой, вокруг разложить кусочки нарезанного филе сельди. Посыпать мелко рубленным вареным яйцом, зеленью и положить лук, нарезанный кольцами.

Зеленый салат с яйцом по-польски

2 вареных яйца, 50 г мелких листьев зеленого салата, 4 ст. ложки сметаны, зелень укропа, лимонный сок, сахар, соль по вкусу.

Промыть в дуршлаге листья салата и, дав стечь воде, выложить их целыми в салатницу, добавить лимонный сок и залить сметаной. Положить укроп, сахар, соль. Салат украсить сваренными вкрутую яйцами.

Салат с яйцами по-чешски

5 *вареных яиц, 150 г картофеля в «мундире», 150 г соленых огурцов, 2 луковицы, 250 г майонеза, соль по вкусу.*

Картофель охладить, почистить и нарезать маленькими кубиками. В миску налить 3 %-ного уксуса, разведенного водой 1:5 (73 стакана), добавить мелко нарезанный лук, всыпать картофель и все обдать небольшим количеством горячей воды (у стакана). Дать жидкости стечь, а всю массу смешать с мелко нарезанными огурцами и майонезом и разложить на яйца, разрезанные на 4 части.

Посолить салат по вкусу

Салат с творогом и пюре из свежего стручкового перца по-болгарски

250 г творога, 250 г красного мясистого стручкового перца, 3–4 ст. ложки растительного масла, лимонный сок, петрушка, соль по вкусу.

Перец испечь, почистить от кожицы, вырезать плодоножку и тщательно удалить семена, затем растереть его в деревянной ступке, добавив немного соли и несколько капель растительного масла.

Творог тоже растереть с солью деревянной ложкой, затем постепенно, по капле, прибавить остальное количество растительного масла. Смешать творог и пюре из сладкого перца, заправить по вкусу лимонным соком и распределить на порции. Перед подачей посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат с сыром по-болгарски

100 г сыра,300 г редиса, 100 г сельдерея,200 г яблок, 5 *0 мл растительного масла, сок 1 лимона, салат, горчица, соль.*

Нарезать небольшими кубиками очищенные и вымытые коренья сельдерея и кислые яблоки. Натереть на крупной терке сыр и перемешать с нарезанным тонкими кружками редисом. Залить все соусом, приготовленным из горчицы, соли, сока лимона, подсолнечного масла, и выложить в салатницу, украсив листьями салата.

Салат из яиц и зеленого горошка по-французски

1 банка зеленого горошка, 1 вареное яйцо, 2 стебля лука-порея, 1 корень сельдерея, 1 яблоко, 4 ст. ложки майонеза, лимонная кислота (лимонный сок), сахар, соль по вкусу.

Лук и сельдерей тщательно почистить, промыть, отварить, нарезать кубиками. Добавить горошек. Яблоко вымыть, почистить, натереть на крупной терке, положить его в овощи, слегка перемешать. Добавить соль, сахар и лимонную кислоту по вкусу. Заправить майонезом. Украсить салат дольками вареного яйца.

Салат с грибами и луком по-русски

10 шт. свежих грибов, 2 помидора, 4 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка винного уксуса, 1 ч. ложка готовой горчицы, 1 ст. ложка рубленой зелени (укропа, петрушки), черный молотый перец, соль.

Грибы перебрать, хорошо промыть и отварить в подсоленной воде до готовности. Воду слить, грибы охладить и нарезать мелкими ломтиками. Репчатый лук нарезать полукольцами, соединить с грибами. Растительное масло, уксус, горчицу, перец и соль хорошо взболтать в бутылке и полить этой смесью грибы и лук. Затем все выложить в салатник, украсить дольками красных помидоров, посыпать мелко рубленной зеленью.

Грибной салат по-белорусски

40 г белых сушеных грибов, 200 г говяжьей печени, 2 соленых огурца, 3 луковицы, 2 вареных яйца, 150 г майонеза, 3 ст. ложки растительного масла, зелень, перец, соль по вкусу.

Белые сушеные грибы промыть в воде 3–4 раза, замочить их на 2–3 ч в холодной воде для набухания, еще раз хорошо промыть и сварить в воде, в которой они были замочены, предварительно процедив ее через 2 слоя марли.

Отдельно сварить печень, охладить и мелко нарезать. Добавить поджаренный на масле лук, дольки соленых огурцов, половину нормы майонеза, перец, перемешать с вареными нашинкованными грибами и посолить.

Перед подачей к столу салат полить оставшимся майонезом.

Салат слоеный мясной

200–300 г вареного мяса,3–4 шт. картофеля, 3–4 помидора, 1–2 вареных яйца, 2 ст. ложки заправки зелень, перец, соль по вкусу.

Для заправки: *5 яичных желтков, 1 ст. ложка сухой горчицы, 1 луковица, 100 мл 3 %-ного уксуса, 2 стакана оливкового масла, 1 ч. ложка соли, укроп, черный молотый перец.*

Картофель отварить в кожуре, почистить и нарезать тонкими ломтиками. Так же нарезать мясо и помидоры. Выложить их в салатник ровным слоем, посыпать солью и перцем. Сверху разложить слой мяса, на него картофель и тоже посолить и поперчить. Салат полить заправкой, украсить ломтиками яйца и посыпать рубленой зеленью. Приготовление заправки. Яйца отварить. Яичные желтки протереть через сито, смешать с сухой горчицей, солью, перцем, мелко нарезанным репчатым луком и укропом. Уксус, оливковое масло тщательно перемешать и вылить в приготовленную смесь.

Салат слоеный с сайрой

1 банка сайры, 5 вареных яиц, 100 г сыра, 1 луковица,200 г майонеза,50 г сливочного масла, зеленый лук

На блюдо поочередно выложить слоями заранее подготовленные продукты: мелко нарубленные белки, натертый на мелкой терке сыр, размятую вилкой сайру, нарезанный колечками лук, половину общего количества майонеза, 3 измельченных желтка, предварительно замороженное, а потом натертое сливочное масло. Сверху залить оставшимся майонезом. Готовый салат обсыпать смесью из желтков 2 яиц и мелко рубленного зеленого лука.

Салат из помидоров и огурцов с хреном

5 огурцов,4 помидора, 1–2 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка тертого хрена, 1 долька чеснока, перец, соль по вкусу.

Блюдо для салата натереть чесноком. Помидоры и огурцы нарезать тонкими ломтиками и положить слоями, пересыпая каждый мелко нарубленным репчатым луком. Салат не перемешивать, а только полить каждый слой соусом, приготовленным из растительного масла, уксуса, перца и соли.

Салат слоеный с сельдью

100 г отварного картофеля, 2–3 луковицы, 200 г сельди, 100 г горчичной заправки, петрушка.

Для заправки: *оливковое масло, горчица, уксус.*

Отваренный в «мундире», очищенный, нарезанный кусочками картофель промытую, нарезанную мелкими кусочками малосоленую сельдь и измельченный репчатый лук сложить слоями в следующем порядке: картофель, лук, сельдь. Салат посыпать мелко нарезанной петрушкой, полить заправкой из оливкового масла, уксуса и горчицы.

Салат «Гранатовый браслет»

3–4 шт. картофеля, 3–4 моркови, 300 г куриного отварного мяса, 2 свеклы, 50 г гранатовых зерен, 3–4 грецких ореха, 100 г майонеза, сахар, соль по вкусу.

На плоское блюдо выложить слой натертого на терке отварного картофеля, на него – сваренную и тоже натертую на терке морковь. Далее – слой мелко нарезанного отварного куриного мяса, затем свеклу и натертые на терке грецкие орехи. Последний слой – гранатовые зерна. Каждый слой промазать майонезом. Дать салату немного постоять.

Салат слоеный «Бархатный сезон»

300 г отварной курицы, 3–4 соленых огурца, 1 вареное яйцо, 1–2 моркови, 1 луковица, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г чернослива, 100 г майонеза, сахар, соль по вкусу.

Салат уложить слоями:

1-й слой – мелко нарезанная птица;

2-й слой – огурцы, натертые на крупной терке;

3-й слой – мелко нарезанный репчатый лук;

4-й слой – яйцо, натертое на крупной терке;

5-й слой – измельченная на крупной терке морковь;

6-й слой – консервированный зеленый горошек;

7-й слой – отварной чернослив без косточек;

8-й слой – майонез.

Салат слоеный «Нежный»

300 г куриного отварного мяса, 3–4 соленых огурца, 2 вареных яйца, 1–2 моркови, 1 луковица, 100 г ядер грецких орехов, 100 г чернослива, 100 г майонеза, сахар, соль по вкусу.

Салат уложить слоями:

1-й слой – мелко нарезанное мясо домашней птицы;

2-й слой – нарезанные мелкими кубиками соленые огурцы;

3-й слой – рубленые яйца.

Каждый из этих 3 слоев смазать майонезом.

4-й слой – измельченный чернослив;

5-й слой – рубленые грецкие орехи.

Перед подачей салат должен постоять, чтобы пропитаться майонезом.

Салат слоеный «Мимоза»

1 банка консервов в масле из лосося, 200 г майонеза, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 5 вареных яиц, 100 г твердого сыра.

Салат уложить слоями:

1-й слой – яичные белки, натертые на крупной терке;

2-й слой – ½ банки консервов, размятых вилкой;

3-й слой – сыр, натертый на мелкой терке;

4-й слой – 100 г майонеза;

5-й слой – натертое на крупной терке сливочное масло;

6-й слой – мелко нарезанный репчатый лук;

7-й слой – оставшийся майонез;

8-й слой – натертые на мелкой терке яичные желтки.

Перед подачей салат должен постоять, чтобы пропитаться майонезом.

Салат слоеный «Октябрьский»

300 г вареного картофеля, 3–4 вареные моркови, 1 кислое яблоко, 100 г сыра, 200 г вареной свеклы, 100 г майонеза, сахар, соль по вкусу.

Для заправки: *200 г майонеза, 200 г сметаны, 4 дольки чеснока.*

1-й слой – натертый на крупной терке вареный картофель;

2-й слой – тертая вареная морковь;

3-й слой – натертые на крупной терке кислые яблоки с тертым сыром;

4-й слой – натертая вареная свекла.

Все слои пропитать заправкой. Сверху салат посыпать натертыми на мелкой терке желтками.

Салат «Солнечный»

6 яиц,4 луковицы, маринованный перец, майонез по вкусу.

Сварить вкрутую яйца, почистить, мелко нарезать и разложить тонким слоем на блюде.

2-й слой – из репчатого лука (его нарезать и обдать кипятком).

Третьим слоем уложить маринованный перец.

Каждый слой смазать тонким слоем майонеза.

Салат «Французский»

1 луковица, 2–3 яблока, 100 г сыра, 2 вареных яйца, майонез.

Лук мелко нарезать и дважды залить кипятком. Яблоки и сыр натереть на крупной терке. Яйца мелко нарезать или размять вилкой.

Продукты аккуратно выложить слоями в указанной последовательности.

Каждый слой посолить, поперчить и смазать майонезом.

Салат из консервированного лосося

1 банка консервированного лосося, 1 луковица, 100 г риса, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Мелко рубленный лук ошпарить кипятком. Рис промыть и отварить до готовности. Как следует перемешать остывший рис, лук, лосось и майонез, посолить по вкусу и охладить.

Салат из консервированного лосося с сыром

1 банка лосося, 4 яйца, 100 г твердого сыра, 100 г зеленого горошка, 100 г майонеза, зелень петрушки, перец, соль по вкусу.

Лосось измельчить вилкой, удалив при этом все кости и хрящи. Добавить рубленые яйца, тертый сыр, зеленый горошек, соль, перец. Заправить салат майонезом и украсить рубленой зеленью.

Салат из консервированной рыбы

200 г консервированной рыбы, 500 г вареного картофеля, 1–2 кислых яблока, 2–3 соленых огурца, 4–5 ст. ложек растительного масла, 2 яйца, 200 г сметаны, зелень петрушки, зеленый лук, соль по вкусу.

Сначала приготовить салат из картофеля, кислых яблок и соленых огурцов (все продукты нарезать кубиками). Прибавить туда нарезанную кусочками рыбу, растительное масло и сметану. Салат посолить по вкусу, размешать и положить в салатник. Украсить вареными яйцами, разрезанными пополам, посыпать мелко нарезанным зеленым луком, украсить веточками петрушки.

Салат из рыбных консервов и консервированной кукурузы

1 банка рыбных консервов в масле, 1 банка консервированной сладкой кукурузы, 5 вареных яиц, морковь и репчатый лук по вкусу, чеснок, петрушка или укроп – пожеланию.

Рыбные консервы перемешать с консервированной кукурузой. Добавить обжаренные морковь и лук, вареные рубленые яйца и заправить майонезом. При желании можно добавить измельченный чеснок, зелень петрушки или укроп.

Салат из шпрот

1 банка шпрот, 2 консервированных огурца, 3 вареных яйца, 1 луковица, 2 ст. ложки сметаны, горчица, соль по вкусу.

Шпроты нарезать маленькими кусочками, огурцы почистить от кожуры и нарезать полосками. Сваренные вкрутую яйца нарубить (не слишком мелко), а лук измельчить. Масло из-под шпрот смешать со сметаной, добавить горчицу, соль, залить этой смесью продукты и перемешать.

Салат из рыбных консервов с огурцом

1 банка рыбных консервов, 200 г зеленого горошка, 100 г зеленого салата, 1 огурец, зелень петрушки, приправы по вкусу.

Листья зеленого салата мелко нашинковать, смешать с огурцом, нарезанным кружочками, рыбными консервами (без жидкости), зеленым горошком и измельченной петрушкой. Посолить, поперчить, полить лимонным соком или уксусом и растительным маслом, перемешать и выложить в салатник. Вместо рыбы можно использовать мелко нарезанное вареное или жареное мясо.

Салат из консервированной рыбы и риса

1 банка консервов в томате, ⅔стакана вареного риса, 1 соленый огурец, 130 г майонеза, специи, соль по вкусу

Рыбу отделить от заливки и нарезать кусочками. Рис отварить и смешать с рыбой. Выложить смесь в салатник, залить майонезом, заправленным томатной заливкой и мелко нарубленным огурцом.

Салат из консервированной рыбы с яйцами и зеленым горошком

1 банка натуральных рыбных консервов (из сельди, скумбрии или сайры), 2 вареных яйца, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 2 дольки чеснока, ½ лимона, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки и зеленого лука.

Кусочки рыбы измельчить, соединить с нарубленными яйцами, зеленым горошком и зеленью. Заправить заливкой из рыбных консервов. Полученную массу выложить в салатник, посыпать рубленым чесноком, оформить ломтиками лимона и мелко нарезанной зеленью.

Салат из печени трески

250 г консервированной печени трески, 4 вареных яйца, зеленый лук по вкусу.

Зеленый лук мелко нарезать. Яйца сварить, почистить, отделить белки от желтков; измельчить печень трески и смешать ее с мелко нарубленными белками. Желтки размять, растереть с луком и маслом из консервов. Все смешать, украсить салат зеленым луком.

Салат из печени трески с рисом

200 г консервированной печени трески, 1 стакан вареного риса, 1 вареная морковь, 2 вареных яйца, 100 г майонеза, У лимона,4–5 веточек зелени.

Печень отделить от жира, измельчить, смешать с вареным рисом, нарезанными кубиками яйцами, морковью и заправить майонезом. При подаче салат выложить горкой, оформить ломтиками лимона и веточками зелени.

Салат из печени трески с сыром

200 г консервированной печени трески, 100 г тертого твердого сыра, 2 вареных яйца, 3–4 дольки чеснока, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки.

Печень отделить от жира, нарезать кусочками и соединить с тертым сыром и нарубленными белками яиц. Желтки растереть, смешать с жиром, заправить чесноком и зеленью. Залить печень с сыром и яйцами приготовленной смесью. При подаче салат оформить зеленью.

Винегрет из грибов

4–5 отварных белых грибов, 3 соленых груздя, 3–4 шт. картофеля, 2 ст. ложки маринованных каперсов, 1 ст. ложка готовой горчицы, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса, 2 ст. ложки рубленого зеленого лука, 1 ч. ложка сахара, перец, соль по вкусу.

Нарезанные соломкой отварные и соленые грибы смешать с ломтиками или кубиками отварного картофеля. Масло растереть с сахаром, горчицей, уксусом, рублеными каперсами, зеленым луком, перцем и солью. Заправить винегрет и поставить в холодильник.

Винегрет с фасолью и грибами

2–3 средние свеклы,200 г фасоли, 4–5 шт. картофеля, 200 г соленых грибов, 2–3 соленых огурца, грибной рассол, сок лимона по вкусу.

Отварить свеклу, фасоль и картофель по отдельности. Все нарезать и перемешать. Добавить мелко нарезанные соленые грибы, соленые огурцы, влить немного грибного рассола и сок лимона по вкусу.

Винегрет овощной

300 г капусты, 200 г яблок, 200 г отварного картофеля, 100 г репчатого лука, сок 1 лимона, 2–3 ст. ложки свекольного сока,3 ст. ложки растительного масла, перец, сахар, соль по вкусу.

В свекольный сок добавить соль, сахар, лимонный сок, молотый перец и залить им капусту и яблоки, натертые на овощной терке. Затем добавить нарезанный кубиками картофель, измельченный лук и все залить растительным маслом. Лимонный сок можно заменить ½ ч. ложки лимонной кислоты, разбавленной в воде.

Винегрет со сметаной

3 шт. картофеля, 50 г фасоли, 1 свекла, 1 соленый огурец, 1 яблоко, 1 лимон, 1 луковица, 1 вареное яйцо, 150 г сметаны, растительное масло, зелень, перец, сахар, соль по вкусу.

Отваренные картофель и свеклу охладить и нарезать кубиками, фасоль тоже отварить. Остальные продукты мелко нарезать. Лук подрумянить в растительном масле.

Все перемешать, сбрызнуть растительным маслом и соком лимона, залить сметаной, добавить перец, соль, сахар. Украсить салат зеленью и рубленым яйцом.

Вместо фасоли можно использовать зеленый горошек.

Винегрет со свежей капустой

2–3 шт. картофеля, 1 свекла, 2 моркови, 150 г белокочанной капусты, 50 г зеленого горошка, 1 соленый огурец, 1 яблоко, 5 ст. ложек растительного масла, зелень петрушки, сахар, соль по вкусу.

Отварить картофель, морковь и свеклу, нарезать кубиками, капусту нашинковать.

Все перемешать, добавить зеленый горошек, заправить растительным маслом, сахаром и солью.

Посыпать салат зеленью.

Винегрет овощной с квашеной капустой

Вариант 1

150 г квашеной капусты, 100 г свежих огурцов, по 50 г натертых на крупной терке свеклы и моркови, 50 г мелко нарезанных яблок, 100 г нарезанных ломтиками помидоров, 100 г мелко нарезанной тыквы, по 20 г орехов и изюма, ½ ч. ложки тертой лимонной цедры, 2–3 ст. ложки майонеза, зелень петрушки.

Вариант 2 *160 г квашеной капусты, по 50 г моркови и свеклы, 70 г яблок, 1 луковица, 1–2 дольки чеснока, 1 маринованный огурец, 1 ½ ст. ложки растительного масла.*

Вариант 3 *100 г квашеной капусты, 1 красный перец, 50 г свеклы, 1 луковица, 1 ½ ст ложки растительного масла.*

Картофель, свеклу и морковь отварить и охладить. Капусту перебрать, крупные куски нашинковать. Готовые овощи нарезать кубиками. Свеклу отдельно заправить растительным маслом, чтобы она не окрасила другие овощи.

Все овощи соединить, полить заправкой.

Готовый винегрет разложить в салатники, украсить зеленью и ломтиками вареных овощей.

Винегрет овощной с цветной капустой

3 шт. картофеля, 2 моркови, 1 свекла, 4 кочешка цветной капусты, 2 вареных яйца, 100 г зеленого горошка, 1 ст. ложка сахара, 100 г сметаны, зелень, соль.

Нарезанные кубиками или кружочками отварные овощи перемешать, добавить зеленый горошек, сахар, соль. Салат полить сметаной, посыпать рублеными яйцами, украсить зеленью.

Винегрет с консервированным перцем и картофелем

500 г консервированного перца, 5–6 шт. картофеля, 2 вареных яйца, 100 г зеленого лука, укроп, соль по вкусу.

Картофель отварить и вместе с яйцом нарезать тонкими ломтиками. Добавить перец, нарезанный на части, посолить, перемешать и положить горкой в салатник. Горку обложить кантиком из мелко нарубленного лука. Готовый винегрет украсить дольками яйца и посыпать укропом.

Винегрет овощной с кукурузой

150 г кукурузы (в початке), 2 моркови, 2 шт. картофеля, 1 свекла, 2–3 соленых огурца, 1–2 луковицы, 4–5 ст. ложек растительного масла, уксус, зелень петрушки, сахар, соль по вкусу.

Кукурузу отварить и охладить. Вареные картофель, морковь, свеклу и соленые огурцы нарезать ломтиками, лук нашинковать. Овощи перемешать с кукурузой. Винегрет заправить уксусом, растительным маслом, сахаром и солью. Посыпать зеленью.

Винегрет с мясом

100 г мяса, 1–2 шт. картофеля, 1 свекла, 1–2 моркови, 2–3 соленых огурца, 1 вареное яйцо, 150 г майонеза, зеленый салат, зелень укропа и петрушки, перец, соль по вкусу.

Вареное мясо нарезать тонкими ломтиками. Картофель, морковь и свеклу отварить. Все овощи тонко нарезать, перемешать с мясом и рубленым яйцом. Заправить винегрет солью, перцем и майонезом. Украсить зеленым салатом и зеленью.

Винегрет с мясными продуктами

200 г говядины, 200 г говяжьего языка,200 г ветчины, 2–3 шт. картофеля, 1–2 соленых огурца, 2–3 моркови, 1 свекла, 50 г моченой брусники, 1 вареное яйцо, 6 ст. ложек растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Все мясные продукты отварить и нарезать кубиками. Картофель, свеклу и морковь отварить, нарезать ломтиками, добавить нарезанные соленые огурцы, мясо и ветчину Заправить винегрет растительным маслом и солью, посыпать моченой брусникой и зеленью. Украсить ломтиками яйца.

Винегрет с консервированным мясом

1 банка тушеного мяса, 5–6 шт. вареного картофеля, 3 соленых огурца, 1 вареная свекла, 100 г зеленого лука, 1–2 вареных яйца, 100 г майонеза, 1 ч. ложка горчицы, 1 ст. ложка 3 % – ного уксуса, укроп, листья салата.

Нарезать тонкими ломтиками очищенные огурцы и картофель, маленькими кусочками – мясо. Все сложить в миску и смешать с майонезом, солью, перцем, горчицей и мелко нарезанным луком. Винегрет поместить горкой в салатник, украсить ломтиками свеклы, дольками вареного яйца, а также, по желанию, листиками салата, а затем посыпать укропом.

Винегрет с рыбой

Вариант 1

300 г филе отварной рыбы, 2 свеклы, 1 яблоко, 1 луковица, У маринованного огурца, 1 ч. ложка тертого хрена, 100 г майонеза.

Нарезать отварную свеклу, рыбу, яблоко, огурец и лук. Хрен соединить с майонезом. Подготовленные продукты смешать.

Вариант 2 *300–400 г рыбы, 4–5 шт. картофеля, 2–3 соленых огурца, 2 свеклы, 2 моркови, майонез, молотый перец, сахар, соль по вкусу.*

Отварную рыбу, свеклу, морковь и картофель остудить. Все мелко нарезать, добавить несколько соленых огурцов, нарезанных кубиками. Заправить винегрет майонезом, сахаром, солью и молотым перцем.

Винегрет с сельдью

1 сельдь, 1 свекла, 1 морковь, 2–3 шт. картофеля, 1 вареное яйцо, 2–3 соленых огурца, 150 г майонеза, зеленый салат, 3 %-ный уксус, соль по вкусу.

Вымоченную сельдь почистить от кожи и костей. Овощи отварить, остудить, нарезать кубиками. Добавить огурцы, заправить солью, майонезом, уксусом и перемешать, сверху выложить сельдь.

Украсить винегрет яйцом, листьями зеленого салата.
Вместо сельди можно использовать салаку, кильку, хамсу.

Винегрет с копченой сельдью и маринованным луком

1 копченая сельдь, 1–2 шт. картофеля, 1–2 моркови, 1 свекла, 1 соленый огурец, 2 ст. ложки квашеной капусты, 1 стакан маринованного лука, 3 ст. ложки растительного масла, мелко рубленая зелень петрушки, сахар, соль по вкусу.

Картофель, морковь и свеклу отварить. Филе сельди нарезать ровными тонкими кусочками, соединить с нарезанными овощами, перемешать.

Заправить винегрет растительным маслом, сахаром и солью. Украсить сельдью и овощами.

Перед подачей к столу посыпать зеленью.

Винегрет с мясом, сельдью и соусом с хреном

3 шт. картофеля, 1 свекла, 1 сельдь, 1 яблоко, 1 вареное яйцо, 1 соленый огурец, 1 ломтик жаркого, 3 ст. ложки сметанного соуса, хрен, зелень.

Отварные свеклу и картофель, соленый огурец, яблоко и жаркое нарезать кубиками величиной 0,5 см. Сельдь почистить от костей и нарезать маленькими кусочками. Все смешать, залить сметанным соусом, к которому добавлен натертый хрен. Выложить смесь в салатник горкой и украсить ломтиками яйца и зеленью.

Винегрет со свежей сельдью и маринованным луком

3 свежие сельди, 3 шт. картофеля, 1 свекла, 1–2 моркови, 1–2 соленых огурца, 2 ст. ложки квашеной капусты, 1 стакан маринованного лука, 3–4 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, сахар, соль по вкусу.

Картофель, свеклу и морковь отварить. Все овощи нарезать, перемешать, добавить заправку из растительного масла, соли и сахара.

Перед подачей к столу положить мякоть сваренной и охлажденной рыбы, перемешать.

Украсить зеленью и овощами.

Салат из крабовых палочек со свеклой и соленым огурцом

200 г палочек, отварные 80 г картофеля и 50 г свеклы, 1 соленый огурец, 30 г зеленого лука, зелень, несколько салатных листьев.

Для заправки: *по ¼ стакана майонеза и сока лимона,50 г тертого хрена, соль.*

Палочки, картофель и огурец нарезать кубиками, листья и лук – полосками.

Перемешать компоненты с заправкой. Украсить зеленью.

Салат из крабовых палочек с овощами

10 г крабовых палочек, 100 г консервированной кукурузы, 70 г листового салата, 2 средних помидора, майонез, соль.

Мелко нарезать палочки, листья и помидоры. Смешать их с кукурузой и майонезом. Посолить и перемешать.

«Колодец»

30 г крабовых палочек, 1 зубок чеснока,3 ст. ложки растительного масла, 100 г панировочных сухарей, 50 г тертого сыра, 1 киви, 60 г консервированной морской капусты, 1 средний огурец, зелень петрушки.

Для заправки: сливки, яйца, перец молотый и соль.

Палочки обмакнуть в заправку и обвалять в сухарях. Уложить их на сковороду с горячим маслом и обжарить до золотистого цвета. В конце жарки посыпать измельченным чесноком.

Охладить, выложить палочки «колодцем» на середину блюда и посыпать тертым сыром. Вокруг уложить морскую капусту, зелень, кружочки киви и огурцов.

Салат из крабовых палочек и риса

По 100 г измельченных крабовых палочек и майонеза; 1 стакан отварного риса, 300 г мелко нарезанного цикорного салата.

Салат соединить с рисом, крабовыми палочками, майонезом и перемешать.

Салат из крабовых палочек с яйцами и кукурузой

500 г крабовых палочек,400 г мороженых кукурузных зерен, 10 вареных яиц,4 средние луковицы, сладкий перец.

Для заправки: *майонез, перец и соль.*

Кукурузу отварить и охладить, яйца нарезать тонкими ломтиками, лук – кольцами, крабовые палочки – полосками. Перемешать все продукты с заправкой. Перед подачей поставить кушанье на 1 ч в холодильник.

Салат из крабовых палочек с картофелем и кукурузой

100 г крабовых палочек, 1 банка консервированной кукурузы (350 г), 5 отварных картофелин, 3 вареных яйца, 1 огурец, 1 луковица, майонез и соль.

Подготовленные продукты измельчить, добавить майонез и перемешать. Украсить блюдо ломтиками яйца.

Салат из крабовых палочек с помидорами

200 г крабовых палочек, 1 большой твердый помидор, 1 вареное яйцо, 1 зубок чеснока, зеленый лук, грибы из банки, листовой салат.

Для заправки: *майонез, перец и соль.*

Крабовые палочки, помидор, яйцо, лук и укроп нарезать мелко, листья – крупно. Внутреннюю поверхность салатника натереть разрезанным зубком чеснока. Уложить слоями: листья – крабовые палочки – грибы – помидоры – яйца.

Не перемешивать! Обильно засыпать салат луком, укропом и полить заправкой.

Блюда из картофеля

Думаю, из овощей,
Лучше всех–
картошка,
Без нее не сваришь щей,
Не поешь окрошки.

Л.Громова

Представители среднего поколения наверняка помнят слова этой замечательной пионерской песни. Про старшее поколение и говорить нечего. Долгие вечера у костра в летнем пионерском лагере всегда сопровождались печением в углях картошки. Обжигающая, пачкающая руки, но какая же она была вкусная!.. Еще одно из самых запомнившихся блюд детства – жареная картошка.

Картофель на Руси называли вторым хлебом, а он, как известно, – всему голова. У картофеля – масса достоинств: во-первых, он питателен; во-вторых, вкусен; в-третьих, содержит много веществ, жизненно необходимых организму человека. Например, 300–400 г картофеля обеспечивают около четверти суточной его потребности в железе.

А сколько разнообразных, вкусных и питательных блюда можно приготовить из картофеля! Ведь недаром эти клубнеплоды так почитают и в нашей стране, и за ее пределами.

И по сей день картофель остается одним из повседневных продуктов питания – наряду с пшеницей, рисом, ячменем и кукурузой. Он прекрасно сочетается практически со всеми кушаньями: мясом, рыбой, грибами, овощами, молоком, травами…. Картофель варят, жарят, тушат, пекут, запекают.

Блюда из картофеля – это и прекрасный гарнир, и замечательные основные блюда.

Отварной картофель

12 картофелин, 1 ст. ложка масла, соль, зелень укропа.

Очищенный картофель, удалив глазки, помыть, а более крупный разрезать на большие одинаковые части. Погрузить в кипящую подсоленную воду и варить на умеренном огне в закрытой посуде. Когда картофель станет мягким, воду слить и в открытой кастрюле подогревать еще 2 мин, чтобы вода испарилась, и картофель подсушился.

Для улучшения вкуса старый картофель варят, погрузив его не в кипяток, а в холодную воду.

Перед подачей на стол картофель надо полить маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Отварной картофель с маслом и чесноком

10 картофелин, 2 ст. ложки сливочного масла, 2–3 зубчика чеснока, соль.

Очищенный картофель отварить, воду слить, обсушить его, добавить масло, посыпать мелко нарубленным чесноком, на 1–2 мин прикрыть крышкой и тут же подать к столу.

Отварной картофель со шкварками

10–12 картофелин, 2 головки репчатого лука, 150 г шпика, соль.

Картофель отварить в подсоленной воде, воду слить, картофель обсушить.

Шпик нарезать мелкими кубиками, обжарить на сковороде с луком. Полученными шкварками приправить картофель.

Отдельно подать квашеную капусту, соленые огурцы, или салат из свежих овощей, или тертую редьку с растительным маслом.

Отварной картофель с грибами и луком

10 картофелин, 2 головки репчатого лука, 400 г грибов, 4 ст. ложки растительного масла, соль.

Очищенный картофель отварить. Свежие грибы отварить до полуготовности, нарезать ломтиками и обжарить. Нарезанный лук обжарить отдельно и соединить с подготовленными грибами. Картофель подавать к столу, хорошо перемешав с грибами и луком. Растительное масло добавить по вкусу.

Молодой картофель

10–12 картофелин, 2 ст. ложки сливочного масла, укроп, соль.

Очищенный молодой мелкий картофель круглой формы и одинакового размера отварить в слегка подсоленной воде, затем воду слить, а картофель обсушить. Сливочное масло распустить на сковородке и обжарить в нем молодой картофель целиком, не разрезая его, до образования золотистой корочки. Подавать к столу, посыпав мелко нарезанным укропом.

Картофель с сыром

200 г картофеля, 70 г сыра, 30 г репчатого лука, 25 г сливочного масла.

Картофель отварить «в мундире», очистить, нарезать мелкими ломтиками, добавить мелко нарезанный репчатый лук, тертый малосоленый рассольный сыр и перемешать. На порционной сковороде растопить сливочное масло, выложить на нее смесь сыра с картофелем и прогреть. Подавать в той же посуде.

Картофельное пюре со шкварками

10 картофелин, 100–150 г шпика, 2 луковицы, соль.

Очищенный, промытый картофель залить горячей водой, посолить, отварить до готовности, воду слить, картофель растолочь.

Шпик нарезать мелкими кубиками, вышкварить и отделить, в вытопленном сале обжарить нашинкованный лук, соединить с толченым картофелем, перемешать, положить на блюдо, посыпать шкварками.

Подавать как самостоятельное блюдо с солеными огурцами, квашеной капустой, салатами, моченой брусникой, райскими яблочками.

Картофельное пюре, запеченное в сливках

1 кг картофеля,4 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан молока, 100 г сыра, 1 стакан взбитых сливок, 4 взбитых яичных белка, соль, черный молотый перец.

Очищенный и нарезанный на четвертушки картофель отварить до мягкости, размять или взбить мешалкой, пока масса не станет пышной. Постепенно ввести растопленное сливочное масло, горячее молоко, тертый сыр, перец и соль. Смешать взбитые сливки с яичными белками, залить этой смесью картофель, все переложить в форму и поставить в духовку на 30 мин. Подать к столу сразу после запекания.

Жареный картофель с луком и грибами

8 картофелин, 3 луковицы, 1 ст. ложка жира, 1 тарелка свежих очищенных грибов, перец, соль.

Очищенные и нарезанные грибы отварить в подсоленной воде с пряностями. Затем грибы вынуть, дать стечь воде, положить на сковороду с нагретым жиром и поджарить.

Картофель почистить, обмыть, нарезать ломтиками и поджарить на жире. К концу жаренья посолить, смешать с поджаренными грибами и с поджаренным луком.

При подаче к столу блюдо можно сервировать следующим образом: на одном конце блюда положить жареный картофель, на другом – жареные грибы, а сверху украсить поджаренными ломтиками лука.

Картофель жареный с редькой

10 картофелин, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка свиного жира, соль, 2 редьки.

Картофель нарезать брусочками, посолить, положить тонким слоем на сковороду с разогретым жиром (смесь растительного масла и свиного сала), жарить на сильном огне, переворачивая, пока он хорошо не подрумянится. Уменьшить огонь, картофель поставить в духовку на 8– 10 мин. Редьку натереть, полить растительным маслом, подавать к горячему картофелю.

Картофель, запеченный по-русски

500 г картофеля, 40 г сливочного масла, 1 яйцо, цедра 1 лимона, соль, перец по вкусу.

Натертый вареный картофель смешать со сливочным маслом, яичным желтком, натертой коркой лимона, соединить со сбитым в пену белком, вылить в смазанную маслом сковороду и запечь.

Картофель, фаршированный мясом

12 картофелин, 2 стакана сметанного соуса с томатом.

Для фарша: *400 г говядины, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка свиного жира, соль.*

Картофель очистить, удалить сердцевину Говядину пропустить через мясорубку, смешать с обжаренным луком, посолить. Картофелины заполнить фаршем, обжарить, положить в утятницу, залить сметанным соусом с томатом и запечь в духовке. Подавать на стол, полив соусом и посыпав зеленью.

Картофель, жаренный по-крестьянски

10 картофелин, 150 г шпика, 2 луковицы, 3 яйца, соль, перец черный молотый, зелень укропа и петрушки.

Шпик нарезать мелкими кусочками, положить в глубокую сковороду и вышкварить. Когда жир вытопится и шкварки станут как сухарики, опустить нарезанный соломкой или кружочками картофель и обжарить до полуготовности, затем добавить нашинкованный лук и прожарить все вместе, добавив соль и перец. Яйца взбить в пышную пену, слегка подсолить, залить ими картофель и, поставив в духовку, подрумянить.

Котлеты картофельные

12 картофелин, 2 яйца, 1 стакан муки, ½ стакана сухарей, 2 стакана грибного соуса, соль, немного сахара, 1 ст. ложка масла, сала или растительного масла.

Отваренный картофель размять или пропустить через мясорубку, добавить муку, соль, сахар, размять и сделать котлеты. Посыпать их мукой, смочить взбитым яйцом, обвалять в белых сухарях и жарить на сале, топленом или растительном масле. Подать к столу, полив котлеты растопленным маслом со сметаной, грибным, томатным соусом или соусом из хрена.

Драники (деруны)

12 картофелин, 1–2 ст. ложки муки, 7–8 ст. ложек свиного сала, 2–3 луковицы, 100 г шпика, соль.

Картофель очистить, промыть, натереть на мелкой терке, добавить муку, соль, тщательно перемешать. (Тертая картофельная масса для оладий не потемнеет, если в нее добавить горячее молоко.) Ложкой выкладывать массу на сильно разогретую сковороду в растопленный свиной жир и обжаривать оладьи с двух сторон до образования золотистой корочки. Лук нашинковать и обжарить с мелко нарезанным вышкваренным шпиком. Готовые драники переложить обжаренным луком, шкварками и поставить на непродолжительное время в духовку. Подавать горячими.

Пирожки картофельные с начинкой

15 картофелин, 1–2 яйца, 1 ст. ложка масла, ½ стакана сметаны, сухари.

Для фарша из вареного мяса: *400–500 г вареного мяса, ½ ст. ложки масла или сала, 1 луковица, соль, перец.*

Для фарша из грибов: *70 г сушеных грибов, 2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, перец, соль по вкусу.*

Отваренный еще горячий картофель размять до образования тягучей массы, добавить яйцо и, по мере надобности, немного муки.

Приготовленную массу выложить на посыпанную мукой доску и раскатать. На тесто, на некотором расстоянии от одного края, положить вареное мясо слоем шириной 3–4 см и перекрыть его свободным краем теста. Эту часть отрезать от остального теста и разрезать поперек на прямоугольные куски. Таким же образом сделать пирожки и из остального раскатанного теста. Сверху смазать взбитым яйцом, посыпать сухарями и с обеих сторон поджарить на сковороде с хорошо разогретым маслом или салом.

Можно также уложить их на смазанный жиром лист и выпечь в духовке.

Предназначенное для фарша вареное мясо пропустить через мясорубку, обжарить вместе с мелко порезанным луком на сале или масле, добавить соль, молотый перец и перемешать.

Поджаренные картофельные пирожки полить растопленным маслом со сметаной и подать к столу.

Рулет картофельный с грибами

15 картофелин, 1 стакан крахмала, молоко, соль, 1 ст. ложка сухарей, 1,5–2 стакана сметанного соуса, масло.

Для грибного фарша: *15 сушеных грибов,2–3 луковицы, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, молотый перец, соль.*

Очищенный вареный картофель хорошо размять или пропустить через мясорубку Добавить крахмал, немного молока, соль и замесить. Вместо крахмала в картофельную массу можно всыпать стакан муки и 1 яйцо. Приготовленное тесто раскатать толстым слоем, положить на него фарш из грибов, вареного мяса или капусты. Затем свернуть тесто в рулет и хорошо защипнуть края. Положить на смазанный жиром лист, поверхность рулета смазать взбитым яйцом или сметаной, обсыпать сухарями, проколоть в 2–3 местах, чтобы воздух мог свободно выйти, полить маслом и выпекать в духовке, пока он не зарумянится. При подаче на стол рулет разрезать на ломтики толщиной 2 см.

Сметанный, томатный, луковый соус или соус из хрена подать отдельно.

Сушеные грибы для фарша отварить, промыть, пропустить через мясорубку и вместе с мелко нарезанным луком обжарить на масле. Муку поджарить на масле, разбавить грибным бульоном, немного поварить, добавить перец, соль, немного сметаны и, перемешав с грибами, нафаршировать рулет.

Картофель, запеченный с редькой

3 редьки, 6 клубней картофеля, 4 ст. ложки растительного масла, соль.

Очищенный картофель нарезать кружочками, уложить на сухой противень или форму и запечь в духовке (20–25 мин). Запеченный картофель полить растительным маслом и подать с натертой редькой.

Рулет картофельный с мясом

10–12 картофелин, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сметаны, соль по вкусу.

***Для начинки:** 300–400 г отварного мяса, 1 луковица, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 ст. ложка масла, соль, перец по вкусу.*

Картофель очистить, промыть, отварить, воду слить, обсушить, посолить, тщательно растолочь, добавить сырое яйцо, масло, сметану, взбить в пышную массу На смазанный маслом противень ровным слоем толщиной 1 см нанести пюре, на него горкой положить смешанную с обжаренным луком и рубленым яйцом мясную начинку, покрыть оставшимся картофельным пюре, сформовать рулет, с помощью корнета на поверхности нанести рисунок из картофельного пюре, смазать желтком, запечь в духовке до золотистого цвета.

Подавать горячим к бульону, кислым щам.

Картофельный рулет с мясом можно подавать как самостоятельное блюдо с капустой, солеными огурцами, моченой брусникой, яблоками, сметаной.

Картофель, запеченный в фольге

1 кг молодого картофеля, 100 г сливочного масла, зелень укропа, мята, сметана, соль.

Молодой картофель в кожуре, мяту, укроп и сливочное масло завернуть в алюминиевую фольгу таким образом, чтобы масло не вытекало. Положить свертки на решетку в предварительно хорошо нагретую (до 200 °С) духовку на 30–35 мин. Печенный в кожуре картофель подают горячим целыми клубнями.

Картофель, запеченный с сыром

10 картофелин, 100 г тертого сыра, 3 ст. ложки растительного масла, соль.

Очищенный картофель залить соленой кипящей водой так, чтобы вода полностью покрывала его, и варить при слабом кипении и закрытой крышке 15–20 мин. Вынуть картофель из отвара, уложить в сковороду или форму, смазанную растительным маслом. В тертый сыр постепенно влить отвар картофеля, растительное масло, тщательно вымешать, полить смесью подготовленный картофель, поместить в духовку. Запекать до образования румяной корочки.

Картофель, запеченный с молоком и сыром

1 кг картофеля, 2 яйца, 800 мл молока, 100 г тертого сыра, 2 зубчика чеснока, 50 г сливочного масла, соль, черный молотый перец.

В очищенный, нарезанный тонкими кружочками и отваренный до полуготовности картофель положить соль, перец и половину порции натертого сыра, перемешать, добавить яйцо. Влить молоко и еще раз перемешать. Керамическую посуду натереть чесноком, смазать маслом, выложить в нее подготовленный картофель, посыпать оставшимся тертым сыром, сбрызнуть сливочным маслом и поставить в хорошо нагретую духовку, запечь до тех пор, пока картофель не станет мягким и сверху не образуется румяная корочка. При подаче на стол картофель посыпать зеленью.

Картофель фаршированный

12 картофелин средней величины, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки сметаны, зелень укропа, бульон.

Для фарша из сельди с грибами: *½ сельди, 5 сушеных грибов, 1 луковица, ½ ст. ложки сливочного или растительного масла, вареный картофель, молотый перец, сметана.*

Картофель очистить и промыть, отрезать верхушки, середину выскоблить и заполнить фаршем. Затем с одного конца каждую картофелину накрыть отрезанной верхушкой, а другой конец подровнять, чтобы картофелину можно было поставить. Поставить картофелины в кастрюлю в один ряд, положить на каждую по кусочку масла, добавить бульон, немного сметаны и запекать в духовке, пока картофель не станет мягким. При подаче к столу фаршированный картофель положить на блюдо, посыпать зеленью укропа, вокруг полить соком, в котором картофель запекался.

Цепелинай

1,5 кг картофеля,350 г говядины, 1 луковица, 1 ст. ложка крахмала, 80—100 г шпика, соль, перец, сливочное масло.

Половину порции картофеля очистить и натереть в сыром виде, лишнюю жидкость тщательно отжать через ткань.

Другую половину сварить в мундире, очистить и тоже натереть.

Оба вида как следует перемешать, добавить крахмал, посолить.

Отварное или жареное мясо мелко нарезать.

Слегка обжаренный лук, смешать с мясом. Начинку приправить солью и перцем.

Из картофельной массы приготовить битки длиной примерно 8 см, наполнив их начинкой.

Осторожно вложить в кипящую подсоленную воду.

К блюду подать жареные кубики или полоски шпика.

Клецки картофельные с мясом

120 г картофеля, 30 г мясного фарша, ¼яйца, 10 г муки,5 г репчатого лука, 10 г растительного масла, 10 г сметаны.

Очищенный и промытый картофель натереть на мелкой терке, слегка отжать сок, добавить яйцо, муку, посолить, перемешать, сформовать продолговатые лепешки, на середину которых поместить мясной фарш из нежирной свинины с мелко нарезанным репчатым луком, края соединить. Обжарить клецки на растительном масле, полить сметаной и поместить на 25–30 мин в духовку.

Копытка белорусская

12 картофелин, ½ стакана пшеничной муки, 1 луковица, 200 г шпика, соль.

В натертый сырой картофель добавить муку, соль и все перемешать. Полученное тесто раскатать на полоски, которые затем разрезать на кусочки длиной примерно 2–3 см и запекать в духовке на противне, смазанном жиром. Подавать выпеченные изделия с жареным луком и салом.

Картофель тушеный

10 картофелин, 1 морковь, 1 луковица, соль, 2 лавровых листа, 1 ст. ложка растительного масла.

Очищенный картофель порезать на 4 части, залить водой на ⅔ объема, добавить тертую морковь, лук, лавровый лист, соль, специи, растительное масло. Тушить 30 мин.

Оладьи картофельные

12 картофелин, 2 ст. ложки пшеничной муки, 1–3 ст. ложки растительного масла, 1 яйцо, 80 г шпика, черный молотый перец, соль.

Для грибного фарша: *30 г сушеных грибов, 1 ст. ложка жира, 2 луковицы, ¼ стакана грибного бульона, соль.*

Для мясного фарша: *400 г свинины, 2 луковицы, 1 ст. ложка топленого масла, черный молотый перец, соль.*

Для рыбного фарша:250 *г филе рыбы, 15 г сушеных грибов, 2 луковицы, 1 яйцо, топленое масло, черный молотый перец, соль.* ***Для фарша из яиц:*** *4 яйца, 1 репчатый лук, 1 ст. ложка топленого масла, соль.*

Натертый сырой картофель отжать, добавить муку, соль, перец, яйцо и все перемешать. Полученную массу выложить ложкой в виде лепешек на сильно разогретую сковороду и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Подавать готовые оладьи со шкварками.

Картофельные оладьи можно нафаршировать грибами, яйцами, рыбой или мясом. В этом случае подготовленную картофельную массу разделать в виде лепешек, выложить их на сильно разогретую сковороду, на каждую положить фарш, сверху закрыть картофельной массой и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки.

Оладьи, фаршированные грибами, залить сметаной, а фаршированные рыбой или мясом – топленым маслом и поставить на непродолжительное время в духовку. Подавать оладьи со шкварками и толченым чесноком.

Грибной фарш для оладий готовить так. Сушеные грибы перебрать, тщательно промыть и замочить на 3–4 ч в холодной воде. Набухшие грибы еще раз промыть и варить в воде, в которой они набухали, 1–1,5 ч. Сваренные грибы вынуть из бульона, промыть и мелко порубить. Добавить поджаренный репчатый лук, грибной бульон, чтобы фарш был сочным, и перемешать.

Мясной фарш для оладий готовить так. Мякоть свинины пропустить через мясорубку, добавить поджаренный репчатый лук, соль, перец и все перемешать.

Рыбный фарш для картофельных оладий готовить так. Филе рыбы пропустить через мясорубку и обжарить. Репчатый лук нашинковать и спассеровать. Вареные грибы мелко порубить и обжарить. Все перемешать, добавив рубленые сваренные вкрутую яйца, соль, перец.

Фарш из яиц для оладий готовить так. Яйца сварить вкрутую,

очистить, мелко порубить, перемешать с поджаренным репчатым луком, посолить.

Запеканка из картофеля

10 сырых картофелин, 1 стакан молока, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 1 стакан соуса.

Приготовить картофельную массу, измельчив картофель на терке, добавить горячее молоко, яйцо (лучше один желток) и растопленное сливочное масло.

Все хорошо перемешать и выложить слоем 4 см на подготовленный противень, выровнять поверхность лопаточкой, равномерно смазать сметаной и запечь в духовке.

При подаче нарезать на порционные куски в виде квадратов или прямоугольников, полить растопленным маслом, грибным или сметанным соусом.

Запеканка картофельная

8 картофелин, 2–3 яйца, 1 ст. ложка масла, ½ стакана молока (или 2 ст. ложки сметаны), 2 ст. ложки натертого сыра, соль.

Сваренный картофель нарезать ломтиками или сырой картофель, нарезанный ломтиками, обжарить; положить на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, алюминиевую сковороду или миску

Затем взбить яйца, посолить, добавить немного молока или сметаны и залить картофель. Сверху посыпать натертым сыром, полить маслом и запекать в духовке до золотистой корочки.
Запеканку подать на стол в посуде, в которой она выпекалась.

Запеканка картофельная с копченой ветчиной

10 картофелин, 150 г копченой ветчины, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки натертого сыра, 2 стакана белого соуса.

Ломтики вареного картофеля или нарезанный продолговатыми кусочками и обжаренный картофель сложить нетолстым слоем в приготовленный противень или миску, посыпать сверху мелко нарезанной копченой ветчиной и снова наложить слой картофеля. Залить белым или томатным соусом, обсыпать натертым сыром, положить сверху кусочки масла и запечь в духовке. Подобным же образом можно приготовить картофельную запеканку с начинкой из вареных яиц, грибов или сельди и с ломтиками помидоров.

Запеканка из картофеля с творогом

8 картофелин, 1 кг творога, 1 яйцо, соль, 1 стакан молока, 1 ст. ложка масла.

Творог протереть через сито, добавить соль, яйцо, немного разбавить молоком и перемешать.

Сваренный картофель нарезать ломтиками или поджарить на масле ломтики сырого картофеля и перемешать с творогом.

Все это выложить в противень или миску, смазанные маслом, обложить кусочками масла и запекать в духовке до образования золотистой корочки.

Запеканка из картофеля с огурцами

10 картофелин, 4 соленых огурца, 3 луковицы, соль, ½ стакана натертого сыра, 1 ст. ложка жира, 1 ½ стакана томатного соуса.

В смазанные маслом и посыпанные сухарями противень или миску положить ряд нарезанного ломтиками вареного картофеля, на него – ряд нарезанных ломтиками очищенных соленых огурцов и лука, затем – еще ряд картофеля. Все залить томатным соусом, посыпать натертым сыром, обложить кусочками масла или сала и запекать в духовке.

Запеканка картофельная с морковью

15 картофелин, 2 яйца, 1 морковь, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки сметаны (не обязательно), 2 стакана томатного соуса, соль.

Очищенный картофель сварить, слить воду, немного подогреть, чтобы он обсох. Горячий картофель размять или пропустить через мясорубку. Затем добавить натертую вареную морковь, соль, яйца, масло и все перемешать. Если яиц нет, можно добавить пару ложек муки и, если надо, разбавить горячим молоком. Приготовленную массу положить на смазанный маслом и посыпанный сухарями или мукой противень, поверхность массы разровнять, смазать смесью сметаны с яйцом, посыпать сухарями и запекать в духовке, пока не зарумянится.

Запеканка из картофеля с капустой

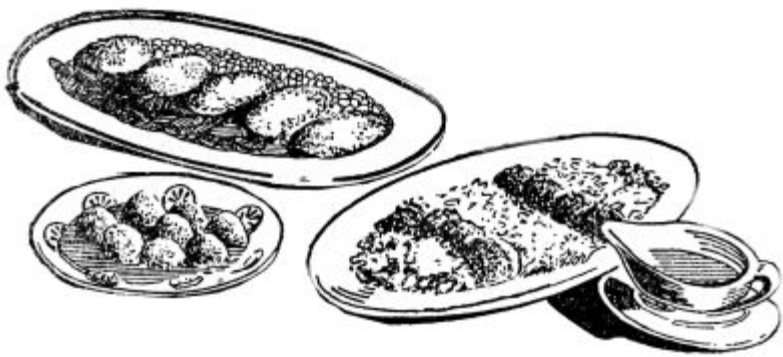
8 вареных картофелин, 1 кг квашеной капусты, 1 луковица, 1 ст. ложка жира.

Тушить капусту вместе с луком и жиром. В противень или миску, смазанные жиром, положить слоями поочередно вареный картофель и тушеную капусту (сверху должен быть картофель). Наверх положить кусочки жира и запечь в духовке. Капусту можно тушить вместе с вареными и поджаренными на масле сушеными грибами, а также с остатками вареного или жареного мяса или же с колбасой.

Запеканка картофельная с мясом

150 г картофеля , 75 2 *мяса, 5 г лука,* ⅙ *яйца, 5 г масла сливочного, 5 г сметаны.*

Очищенный картофель отварить и пропустить через мясорубку. Половину пюре выложить ровным слоем на смазанную маслом сковороду, сверху положить мясной фарш, смешанный с припущенным со сливочным маслом нашинкованным луком, покрыть его оставшимся картофельным пюре. Поверхность разровнять, смазать яйцом, смешанным со сметаной, и запечь в духовке.



Котлеты

Говорила вилка ложке:
У меня четыре ножки.
Мною можно есть котлеты,
Рыбу, мясо и омлеты.

Д. Злочевский

В нашем детстве котлеты были очень популярны. Они входили и в диеты, и в школьные завтраки.

Делали их из мяса, рыбы, птицы и овощей. Под котлетой понимали преимущественно кусочки продолговатой формы из рубленого мяса или фарша, обжаренные на сковороде или приготовленные на пару

Возможности для кулинарного творчества в процессе приготовления этого блюда поистине безграничны.

Чтобы котлета получилась нежной и сочной, в фарш необходимо добавить воду – ровно столько, сколько он может впитать.

А вот яйца, вопреки распространенному мнению, отнюдь не являются обязательным компонентом фарша.

Чтобы котлеты получились вкусными, фарш «бьют» об стол или перекидывают с руки на руку.

Для пышности в него обычно добавляют немного сливочного масла. Мелко нарезанное сало придаст котлетам дополнительную сочность, а кроме того – необычный внешний вид.

Добавка овощей – картофеля, моркови, свеклы, тыквы, кабачков – способствует тому, что котлеты становятся мягкими и пикантными.

Котлета, в ее традиционном исполнении, – благородное блюдо, делающее честь как повседневному, так и праздничному столу

Котлеты

500 г баранины, 1–2 головки репчатого лука, 500 г пшеничного хлеба, 1 яйцо, ½ ст. молока, жир, чеснок, перец.

Булку вымочить в молоке.

Баранину, лук, булку и яйца пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить соль, перец, щепотку сахара и все перемешать.

Из приготовленной смеси сделать котлеты, запанировать в сухарях, жарить на горячем жире.

Подавать с отварным картофелем и луковым соусом.

Котлеты бараньи рубленые с картофельным пюре

Баранья лопатка приблизительно на 1 кг, 3 яйца, 1 ст. ложка масла, ½ батона, соль, перец по вкусу, панировочные сухари.

Взять баранью лопатку, вырезать мясо граммов на 900, отбить, чтобы можно было выбрать жилы, изрубить, положить 2 желтка, 1 ложку масла, булку, намоченную и выжатую, посолить, посыпать перцем, размешать хорошенько, сделать котлеты и оставить на 1 ч.

Затем обвалять их в яйце, посыпать сухарями, поджарить на растопленном масле, сложить на блюдо, полить маслом, в котором жарились котлеты, разведя его бульоном.

Подавать к ним картофельное пюре.

Котлеты в панировке

600 г баранины, 2 головки репчатого лука, 1 батон, 1 стакан молока, 3 яйца, ½ стакана оливкового масла, 4 небольшие репы, 4 средних помидора, 2–3 дольки чеснока, 2–3 ст. ложки муки, 2–3 ст. ложки сухарей, 1 ч. ложка красного перца, 2 ст. ложки нарезанной зелени петрушки, соль, сахар.

Лук, чеснок и репу очистить и вымыть, лук и чеснок нарезать небольшими кубиками, репу отварить в кипящей подсоленной воде *С/2* л), воду слить, а репу натереть на терке.

Помидоры ошпарить, снять кожицу и нарезать небольшими дольками, удалив семена.

Хлеб замочить в молоке, а затем отжать.

Мясо вымыть, нарезать на куски, дважды пропустить через мясорубку, добавить 2 яйца, хлеб, лук, чеснок, зелень петрушки, перец, а также соль по вкусу; все тщательно размешать.

Из мясного фарша сделать небольшие рулетики, обвалять их в муке, взбитом яйце и сухарях.

Жарить в сильно разогретом жире; после обжаривания рулетики переложить в отдельную посуду и держать в тепле.

На оставшемся от обжаривания жире поджарить помидоры и репу, затем протереть их через сито, чтобы получился густой соус; заправить по вкусу солью и сахаром.

Котлеты подавать с рисом и соусом.

Котлеты бараньи с луковым соусом

4 бараньи котлеты, жир для жарения, соус из 500 г лука репчатого, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 1 ч. ложка томатной пасты, соль и перец по вкусу, немного мясного бульона.

Лук мелко порубить и слегка обжарить на сливочном масле. Затем добавить томатную пасту, посолить, поперчить, добавить немного мясного бульона (или воды) и на небольшом огне прокипятить лук – он должен хорошо развариться. Полученное пюре протереть через сито.

Котлеты обжарить с обеих сторон в сливочном масле на сильно разогретой сковороде, посолить и поперчить.
Каждую котлету сверху полить приготовленным соусом.

Котлеты с тмином

500 г жирной баранины, 1 яйцо, 4 головки репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, ½ ч. ложки красного молотого перца, ½ ч. ложки молотого тмина, ¼ ч. ложки имбиря, ½ пучка зелени петрушки, соль, перец по вкусу.

Лук очистить и нашинковать.

Мясо вымыть, зачистить от жира и пленок, дважды пропустить через мясорубку, добавить лук, нарезанную зелень петрушки, яйцо, имбирь, перец и тмин; массу тщательно размешать, заправить солью.

Руки смазать растительным маслом и сделать тонкие продольные котлетки толщиной в палец.

Для соуса в растопленный жир всыпают просеянную пшеничную муку, обжарить, постоянно помешивая, до светло-кремового цвета, охладить до 60–70 °С, добавить четвертую часть горячего бульона, вымешать до образования однородной массы, затем постепенно добавить оставшийся бульон, пассерованные с томатной пастой репчатый лук и морковь, варить 25–30 мин. В конце варки добавить соль, сахар, перец горошком.

Котлеты подавать, залитыми соусом, с любым овощным или крупяным гарниром.

Котлеты по-кавказски

500 г баранины, ¾ стакана риса, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка картофелъной муки, 2 яйца,5–6 ст. ложек жира, ½ ч. ложки красного перца, 2 дольки чеснока, 3 ст. ложки сухарей, соль, перец.

Лук очистить, разрезать на половинки, отварить.

Мясо вымыть, зачистить, положить в кипящую подсоленную воду (2–3 стакана) и варить до готовности; затем вынуть и остудить.

В мясной отвар всыпать тщательно вымытый рис и томатную пасту, варить до того момента, пока вся вода не выпарится.

Мясо вместе с рисом, чесноком и отваренным луком пропустить через мясорубку, вбить яйца, добавить остальные специи; все тщательно размешать и сделать котлеты. Обвалять в сухарях и обжарить в сильно разогретом жире.

Подавать с любыми салатами.

Котлеты говяжьи жареные

500 г говядины, 80 г пшеничного батона, 1 яйцо, 60 г топленого говяжьего жира, 20 г чеснока, черный молотый перец, соль.

Приготовить фарш из молотого мяса, чеснока, перца, размоченной в воде и отжатой булки. Разделать его на лепешки овальной формы и обжарить каждую с обеих сторон. Переложить на противень, смазанный жиром, и подержать до полной готовности в духовке, поддерживая в ней температуру 200 °С.

Котлеты говяжьи с грибами

600 г говядины,300 г свежих грибов, 3 ломтика булки, 3 яйца, 1 головка репчатого лука, 4–5 долек чеснока, молотый черный перец, молотый сладкий перец.

Мясо дважды пропустить через мясорубку.

Мелко нарезанные грибы тушат с мелко нарезанным луком и рубленым чесноком до полуготовности.

Мясной фарш смешать с грибами, добавить молотый черный, молотый красный перец и

толченый чеснок. Из фарша формировать шарики величиной с яйцо, придают им форму плоских лепешек, обваливают сначала в муке, потом – во взбитом яйце и панировочных сухарях.
Жарят с обеих сторон в растительном масле.

Котлеты говяжьи с рисом

1 кг нежирной говядины, 150 г копченого сала, ½ стакана риса, 100 г сметаны, 2 яйца, сок ½ лимона,4~5 долек чеснока, молотый черный перец, соль.

Говядину вместе с копченым салом пропустить через мясорубку.

Промытый рис слегка поджарить в небольшом количестве жира, залить водой и варить до готовности. Охлажденный рис добавить к молотому мясу, добавить толченый чеснок, соль, молотый черный перец, яйца. Из полученной массы формовать котлеты и обжарить их с обеих сторон в жире.

В жир, в котором жарились котлеты, добавить сметану и лимонный сок.

Этим соусом заливают отварные макароны и подают на гарнир к котлетам.

Котлеты домашние

300 г говядины (мякоти), 200 г свинины, 2 головки репчатого лука, 3 ломтика булки, соль, черный молотый перец по вкусу, 3 ст. ложки жира для жарения.

Говядину, свинину, репчатый лук и размоченную в молоке или воде булку дважды пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, хорошо вымешать и сформовать котлеты, обжарить их в жире на разогретой сковороде до образования румяной корочки.

Затем сложить котлеты в неглубокую кастрюлю или сковороду, плотно закрыть крышкой и на 10–15 мин. поставить в духовку.

Подавать с огурцами и помидорами – свежими или солеными, зеленым салатом зеленью петрушки, укропа, консервированной алычой.

Котлеты домашние нежные

200 г говядины, 200 г телятины, 200 г свинины, 20 г сливочного масла, 1 яйцо, 5 ломтиков белого хлеба, 150 г молока, 1 средних размеров головка репчатого лука, 50 г жира, сахар, соль, перец по вкусу.

Булку вымочить в молоке.

Мясо, лук, булку пропустить через мясорубку. К полученной смеси добавить яйцо, соль, перец, щепотку сахара и все хорошо перемешать. Если фарш окажется слишком густым, можно добавить в него немного молока или бульона.

Влажными руками или при помощи ложки разделать фарш на котлеты, обвалять их в сухарях и жарить с обеих сторон до образования румяной корочки.

Котлеты из говядины вареной

1 кг вареной говядины, 2–3 головки репчатого лука, 2 яйца, 1 ст. ложка растительного масла, ½ стакана сметаны, 2 яйца (для льезона), ½ стакана панировочных сухарей, 2 ст. ложки кулинарного жира, мускатный орех, соль, перец по вкусу.

Взять вареную говядину из супа или бульона, дать остыть.

Нарезать мясо на кусочки, очистить от пленок и жил, мелко нарубить с 2–3 луковицами.

К полученной массе добавить ложку растопленного масла, перец, соль, 2–3 яйца, мускатный орех, можно также добавить у или ½ стакана сметаны, все перемешать.

Сформовать котлеты, смазать с обеих сторон яйцом, обвалять в сухарях и поджарить котлеты с обеих сторон.

К таким котлетам подавать: грибной соус, жареный картофель, картофельное пюре, тушеную брюкву, горошек и пр.

Котлеты из говядины

1 кг мяса, 1–2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки муки, 50 г хлеба, 1 ст. ложку жира, соль.

Котлеты лучше готовить из разных сортов мяса (говядина, баранина, телятина, субпродукты). Мясо освободить от сухожилий и пленок, пропустить через мясорубку вместе с луком и замоченным в воде белым хлебом. Добавить яйцо, соль, перец. Мясо хорошо взбить, сформовать котлеты и обжарить, запанировав в муке.

Котлеты из рубленой говядины

800 г мякоти говядины, 200 г почечного сала, 3 ломтика белого хлеба, ⅓ стакана молока, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 1 стакан панировочных сухарей, соль, черный перец по вкусу

Подготовленные мясо и сало пропустить через мясорубку. На сливочном масле поджарить нашинкованный лук, добавить его в фарш, посолить, поперчить и еще раз пропустить через мясорубку. Добавить в фарш размоченный в молоке хлеб и, подливая молоко, взбить фарш до пышной консистенции.

Выложить фарш на смоченную водой доску и, разделив его на небольшие порции, с помощью ножа сформовать из них лепешки с небольшими углублениями посередине. В каждое углубление налить по чайной ложке бульона (воды) или растопленного сливочного масла. Края лепешки завернуть конвертиком и придать изделию форму котлеты.

Обвалять котлеты в яйце и сухарях, а затем обжарить в масле. При этом вначале жарить завернутой стороной вниз. Готовность определять, надавив на нее ножом. Если выделившийся в результате этого сок светлый, то котлета прожарилась.

В качестве гарнира к котлетам подавать тушеную капусту, жареный картофель или пюре, овощи.

Котлеты «Пикантные»

500 г говядины, 1 ст. ложка аджики, 1 ч. ложка воды или сметаны, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 ст. ложка животного жира.

Говядину нарезать поперек волокон на порции, отбить, посолить, поперчить, натереть аджикой, разведенной предварительно холодной кипяченой водой или сметаной. На середину уложить фарш, который готовится так: размягченное сливочное масло соединить с тертым сыром и охладить. Порции мяса завернуть в форме котлет, обвалять в муке, смочить в яйце, обвалять в сухарях. Обжарить на сковороде до образования румяной корочки, довести до готовности в духовке.

Котлеты по-полтавски

500 г мяса, 50 г шпика, 50 г свиного сала, перец черный молотый, соль.

Мясо пропустить 2 раза через мясорубку, добавить в него измельченные шпик и чеснок, посолить, поперчить и все хорошо перемешать. Обвалять котлеты в сухарях и жарить.

Котлеты по-шведски

300 г мясного фарша, 1 яичный желток, 4 ст. столовые ложки молока, 1 головка репчатого лука, 4 ст. ложки маринованной свеклы, 1 тертая картофелина, соль, жир для жарения, сухари.

Мясной фарш, молоко и желток взбить до получения однородной массы, добавить тертый картофель, мелко нарезанную свеклу, жареный лук, перемешать, посолить. Из полученной массы сформовать котлеты, запанировать в сухарях поджарить на сковороде с обеих сторон до золотистой корочки.

Котлеты рубленые

1 кг говядины (довольно жирной), 1 стакан молока, ½ стакана холодной воды, 3 ломтика черствой булки, 1 головка репчатого лука, 6 ст. ложек молотых сухарей, 100 г растительного масла, соль, перец.

Замочить булку в молоке. Поджарить лук до румяного цвета.

Мясо смолоть в мясорубке с размягченной булкой, в фарш добавить лук, соль, перец, холодную воду. Все хорошо вымешать рукой.

На столе поделить фарш на котлеты, обвалять в сухарях или муке и жарить котлеты на сковороде по 6– 10 мин каждую сторону (до образования румяной корочки) в растительном масле, а можно добавить и сливочное.

Готовые котлеты сразу подавать к столу.

Котлеты семейные

500 г мякоти говядины и 100 г вареной колбасы, пропущенные через мясорубку, 3–4 картофелины, 2 сырых яйца, мякиш 5 ломтиков пшеничного хлеба, молоко, 1 ст. ложка тертого сыра, чеснок, петрушка, 60 г сливочного масла или маргарина, мясной бульон, ½ пучка зелени петрушки или укропа, молотый перец.

Отварить картофель в кожуре.

В миске тщательно перемешать мясо, колбасу, яйца, мякиш хлеба, вымоченный в молоке и отжатый, очищенный картофель, тертый сыр, соль, перец, мускатный орех.

Перед подачей на стол блюдо украсить веточками петрушки или укропа.

Котлеты с картофелем

200 г говяжьего фарша, 1 мелко нарезанная картофелина, 1 сырое яйцо, несколько ст. ложек тертого сыра, сливочное масло или маргарин, мука, по 100 г воды и холодного молока, тертый мускатный орех, зелень петрушки, соль, черный молотый перец.

Вскипятить воду с щепоткой соли, добавить молоко, залить картофель. Перемешать, добавить мясной фарш, яйцо, сыр, соль, перец, мускатный орех. Смесь еще раз тщательно перемешать, сформовать круглые котлеты, обвалять их в муке и поджарить на сливочном масле или маргарине. Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки.

Котлеты с молочным соусом

500 г мяса (мякоти), 4 ломтика белого хлеба, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 ст. ложка муки, ½ стакана молока, 3 ст. ложки масла.

Из мясного фарша разделать котлеты и положить их на сковороду, смазанную маслом. Затем сверху вдоль каждой котлеты по всей ее длине чайной ложкой сделать небольшое углубление, которое заполнить густым молочным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и поставить запекать в духовку на 10–20 мин. Перед подачей котлеты полить маслом и соком, получившимся при запекании, или красным соусом.

Котлеты с рисом

По 250 г мякоти говядины и свинины, пропущенных через мясорубку, 1 яйцо, ½ стакана молока, немного риса, 1 ст. ложка мелко нарезанного репчатого лука, 3–4 очищенных помидора, 1 лавровый листик, мясной бульон, соль, черный перец, сливочное масло.

Приготовить смесь из мяса, яйца, молока, риса, соли, черного молотого перца, все тщательно перемешать и сформовать котлеты. Обжарить в сливочном масле с луком. В кастрюлю положить мелко нарезанные помидоры, лавровый лист, залить бульоном. Накрыть кастрюлю крышкой и тушить на небольшом огне 1 ч. Подавать котлеты с густым соусом.

Котлеты бабушкины

400–500 г свинины, 1 ломтик пшеничного хлеба,½ стакана молока или воды, сухари, 1 яйцо, кардамон, мускатный орех, соль, перец.

Свинину с жирком пропустить через мясорубку вместе с луком. В фарш добавить яйцо, размоченный в молоке белый хлеб, молоко или воду, соль, специи, все тщательно перемешать. Из полученной массы сформовать котлеты и, предварительно обваляв в муке, жарить в хорошо разогретом растительном масле или в свином жире.

Котлеты из свинины

600 г свиного фарша (прокрученного через крупную сетку), 1 сырой свиной сальник, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, ½ пучка петрушки, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 мл сливок, ½ ч. ложки шалфея, 1 яйцо, 5 ст. ложек растительного масла для гриля, соль, черный молотый перец.

Положить сальник в миску, залить холодной водой и оставить примерно на 1 ч.

Почистить лук и чеснок и мелко нарезать.

Листочки петрушки отделить от стеблей, вымыть, дать воде стечь, мелко нарезать.

Нагреть сливочное масло, пассеровать в нем лук и чеснок. Добавить петрушку, залить сливками и снять сковороду с огня.

Смешать свиной фарш с солью, перцем, шалфеем, яйцом и массой из сковороды.

Вынуть из воды свиной сальник, осторожно расправить и разрезать примерно на 12 частей. Отделять от фарша небольшие порции и заворачивать их в кусочек сальника. Каждую подготовленную котлету смазать растительным маслом и положить в противень для жарки на решетке.

Довести котлеты до готовности в течение 20 мин на сильном огне.

Котлеты из жирной свинины и печени

500 г жирной свинины,250 г говяжьей печени,5 ломтиков пшеничного хлеба, 1–2 головки репчатого лука,2–3 яйца, 1 стакан панировочных сухарей, 2 ст. ложки жира, 1 кг картофеля, 3 ст. ложки сливочного масла, соль, специи по вкусу.

Мясо, печень промыть холодной водой, пропустить через мясорубку, добавить размоченный в воде хлеб, очищенный репчатый лук, еще раз пропустить через мясорубку, положить сырое яйцо, перец, посолить по вкусу, хорошо взбить до однородной массы, сформовать котлеты по две штуки на порцию, запанировать их в сухарях, обжарить с обеих сторон до румяной корочки и жарить в духовке 6–8 мин до готовности. Готовые котлеты подавать с картофельным пюре.

Котлеты с картофелем

800 г нежирной свинины, 4–5 картофелин средней величины, 3 ломтика булки, молоко, чеснок, соль, молотый черный перец, смалец или растительное масло, панировочные сухари.

Мясо пропустить через мясорубку, смешать с сырым тертым и хорошо отжатым картофелем, домешать замоченную в молоке булку, толченый чеснок, соль, молотый черный перец. Тщательно перемешать всю массу и разделать ее на котлеты. Обвалять их в панировочных сухарях и поджарить на смальце или растительном масле.

Котлеты из телятины

1 кг телятины, 1 луковица, 5–6 зубчиков чеснока, 30 г белого хлеба, 500 мл мясного бульона, 100–120 г куриного жира, соль.

Мясо освободить от сухожилий и пленок, пропустить через мясорубку вместе с луком, чесноком и замоченным в бульоне белым хлебом. Добавить в фарш жир, яйцо и сформовать котлеты. Запанировать их в сухарях и жарить до готовности.

Котлеты из телятины в молочном соусе

500 г телятины, 1 яйцо, 80 г хлеба пшеничного, 2 ст. ложки жира для фритюра, 2 ст. ложки сливочного масла, 400 г соуса молочного, 400 г гарнира, перец.

От корейки телятины нарезать котлеты с реберной костью (по одной на порцию), зачистить кость, отбить мякоть, обровнять края. Подготовленные котлеты посыпать солью, перцем и жарить на масле до готовности.

Густым горячим молочным соусом, смешанным с сырым яичным желтком, залить ровным слоем сначала одну сторону жареных котлет, а затем, посыпав сверху крошкой пшеничного хлеба, перевернуть котлеты и покрыть соусом другую сторону. Когда соус на котлетах немного остынет и загустеет, смочить котлеты в сыром яйце и запанировать в крошке пшеничного хлеба.

За 10 мин до подачи обжарить котлеты в сильно нагретом жире (фритюре) до образования поджаристой корочки.

Котлеты из телятины с гарниром из кнелей

1 кг телятины,200 г свиного шпика, ½ стакана бульона.

Для кнелей: *600 г телятины, 1 стакан сливок, 1 ч. ложка масла.*

Для фарша: *2 яйца, 1 маленькая баночка зеленого горошка, соль и перец по вкусу.*

Для котлет телятину нарезать красивыми ломтиками, отбить их. Придать форму куриного филе, нашпиговать, разложить в низкой кастрюле, подлить бульон, закрыть крышкой и на слабом огне довести до готовности.

600 г телятины, оставленной для кнелей, пропустить 3 раза через мясорубку, поперчить, посолить, положить в кастрюлю, поставить на лед. Прибавить в массу яйца и, взбивая лопаточкой, постепенно вливать сливки. Когда масса станет легкой и пышной, взять форму с отверстием в середине (как для желе), смазать ее маслом, положить в нее взбитую массу на

7 высоты, закрыть крышкой, поместить в глубокую сковороду с кипятком и все поставить в нагретую духовку на небольшой огонь, следя за тем, чтобы вода из сковороды не выкипала добавлять время от времени кипяток.

Когда кнели будут готовы, т. е. масса поднимется и затвердеет, а края будут отставать от стенок формы, выложить их на блюдо, вокруг положить котлеты, а в отверстия в середине кнелевого пудинга положить заправленный маслом и подогретый зеленый горошек, его же разложить и по краю блюда. Все блюдо полить соком, в котором тушились котлеты.

Котлеты из телятины с грибами

300 г свежих грибов, 500 г молодой телятины, 1 ломтик черствого хлеба, 1 головка репчатого лука, 4 яйца, сухари панировочные, ½ пучка зелени петрушки или укропа, перец черный, соль.

Очищенные и промытые грибы нарезать крупными кусками, припустить в небольшом количестве воды до мягкости, откинуть на дуршлаг и нашинковать. Затем добавить мясной фарш, замоченный в воде и отжатый хлеб, натертый репчатый лук, 2 яйца, соль и черный перец по вкусу. Полученную массу хорошо вымешать, сформовать из нее котлеты, смочить в яйцах, обвалять в сухарях и поджарить. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа. Подавать к столу с салатом или соленьями.

Котлета из телячьего фарша

500 г мясного фарша, 3 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сосисок, пропущенных через мясорубку, 1 сырое яйцо, 3 сваренных вкрутую яйца, мука, 60 г сливочного масла или маргарина, мясной бульон, соль, черный молотый перец.

В миске тщательно перемешать фарш, хлеб, сосиски, добавить сырое яйцо, муку, соль и перец по вкусу Выложить на противень, смазанный маслом или маргарином, сформовать прямоугольник толщиной 0,5 см. По длине уложить ломтики вареных яиц, свернуть, сформовать котлету Поставить в духовку Добавляя мясной бульон, довести до готовности.

Котлеты пожарские

500 г телятины, два ломтика черствой булки, ½ стакана молока, 1–2 ст. ложки смальца для жарения, 1 ст. ложка масла для жарения, 2 яйца, соль, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка мелко нарезанного укропа.

Панировка: *1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки толченых сухарей.*

Булку вымочить в молоке.

Телятину отделить от кости, обмыть, очистить от пленки и сухожилий, нарезать кусками.

Мясо и неотжатую булку пропустить 2 раза через мясорубку, посолить, прибавить размягченное масло, 2 взбитых в пену яичных белка, ложечку мелко нарезанного укропа и тщательно вымешать, лучше всего руками, как тесто, чтобы получилась пышная масса; если надо, прибавить 2–3 ложки молока.

Разделать влажными руками на 8 валиков, обвалять их в муке, взбитых яйцах и толченых сухарях. Осторожно распластать, придав им форму довольно толстых (около 1,5 см) продолговатых котлет.

Жарить в разогретом жире с обеих сторон на среднем огне до светло-золотистого оттенка. В конце жарений на каждую котлету положить кусочек масла и дожарить в духовом шкафу (10 мин.). Выложить на блюдо.

Котлеты под кисломолочным соусом

500 г нежирной телятины, 1–2 ст. ложки жира, 2 яйца, 2–3 ст. ложки сухарной муки, соль, черный перец, мелко нарезанная зелень петрушки.

Телятину пропустить через мясорубку, прибавить жир, яйца, сухарную муку, соль, черный перец и мелко нарезанную зелень петрушки. Фарш хорошо вымешать и разделать его на котлеты продолговатой формы. Подготовленные котлеты обвалять в сухарях и обжарить.

Котлеты пышные

400 г телячьего фарша, 100 г сливочного масла, 3 ст. ложки молотых сухарей, 2 ст. ложки жира, 2 яйца, по ½ пучка зелени петрушки и укропа, соль, перец по вкусу.

Масло растереть с желтками яиц, прибавляя понемногу фарш, соль, перец и тертые сухари, а в конце – пенку из двух белков, все перемешать. Ложкой выложить небольшие порции на горячую сковородку и поджарить с обеих сторон.

Телячьи котлеты в панировке

3 телячьи котлеты, 2 взбитых яйца, 1 чашка мацамела (молотой мацы), масло, соль, черный молотый перец.

Взбить яйца в чашке. Смешать молотую мацу с приправами на тарелке.

Слегка разогреть масло на сковородке. Обмакнуть котлеты с обеих сторон сначала в яйцо, потом – в мацамел с приправами.

Жарить на малом огне примерно 15 мин с каждой стороны до появления хрустящей корочки золотисто-коричневого цвета.

Если панировка не держится на котлетах, положить их перед обжариванием на 1 ч в холодильник.

Котлеты «Деликатесные»

300 г мякоти курицы, 3 ломтика пшеничного хлеба, 1–2 ст. ложки сливочного масла,3 ст. ложки молока, 2 яйца (1 яйцо для льезона), ½ стакана панировочных сухарей, 3 ст. ложки жира для жарения, перец по вкусу.

***Для фарша: 150** г вареного языка, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка маргарина, 1 вареное яйцо (желток).*

Сырую мякоть курицы (без кожи) пропустить через мясорубку с частой решеткой, добавить замоченный в молоке и отжатый хлеб. Массу посолить, поперчить и тщательно перемешать. Затем в нее положить взбитые белки яиц и снова перемешать. Из котлетной массы делать лепешки, на середину которых положить фарш.

Края лепешек соединить, придать котлетам грушевидную форму, смочить в льезоне, запанировать в сухарях и жарить во фритюре. Затем котлеты складывать в глубокую, смазанную маслом сковороду и поставить ее на 10 мин в духовку.

Приготовление фарша. Вареный язык нарезать соломкой, репчатый лук пассеровать на сливочном масле, сваренные вкрутую яичные желтки мелко порубить. Все продукты перемешать.

Котлеты из индейки

500 г филе индейки, 150 г мякиша белого хлеба, 50 г репчатого лука, 40 г панировочных сухарей, 1 яйцо, соль, перец.

Смочить мякиш белого хлеба в молоке. Добавить к фаршу индейки лук. Посолить и поперчить. Добавить яйцо. Все перемешать. Добавить намоченный хлеб. Опять все перемешать. Обвалять котлеты в панировке.

Готовое блюдо подать с зеленым горошком и кукурузой.

Котлеты из индейки

1 кг индейки,20 г репчатого лука, 1–2 зубчика чеснока, 20 г белого хлеба, 70 г жира, 1 яйцо.

Хорошо вычищенную и выпотрошенную индейку обмыть и снять с костей мясо вместе с кожей. Размочить в воде или бульоне белый черствый хлеб, пропустить мясо вместе с хлебом, луком и чесноком через мясорубку несколько раз (если индейка нежирная, добавить в фарш куриный жир). Хорошенько все перемешать с яйцом, сформовать котлеты, запанировать в сухарях и обжарить с обеих сторон. Затем поставить в духовку на 10 мин.

Котлеты из мяса курицы

Средних размеров курица, 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, ½ стакана молока, 3–4 яйца, 100 г сливочного масла, 1 стакан панировочных сухарей, соль, перец по вкусу.

***Для соуса:** 2–3 морковки, 1 репка, ½ стакана зеленого горошка, ⅓ стакана молока, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла.*

Снять с курицы кожу и отделить мясо от костей. Куриную мякоть (без кожи) пропустить через мясорубку, добавить размоченный в молоке и слегка отжатый хлеб, половину сливочного масла, посолить, поперчить и снова пропустить массу через мясорубку. Добавить оставшееся молоко и хорошо перемешать. Фарш должен получиться пышный, но такой, чтобы из него можно было сформовать котлеты.

Фарш разделить на порции по 100–120 г и сформовать из них овальные котлеты толщиной с палец. Обвалять каждую котлету в яйцах, затем – в сухарях и поджарить на сковороде со сливочным маслом.

Котлеты лучше всего подавать с овощами, тушенными в молочном соусе.

Приготовление овощей. На сковороде растопить сливочное масло и обжарить на нем 2 столовые ложки муки. Развести эту муку ½ стакана молока. В сковороду положить мелко нарезанные овощи и добавить сливочное масло, стакан молока, посолить, припустить до готовности. Затем влить соус и довести до кипения.

Котлеты, по 2 на порцию, уложить на тарелку, залить овощами в молочном соусе, украсить зеленью.

Котлеты куриные

1 кг курицы, 1 луковица, 3–4 зубчика чеснока, для жирной курицы достаточно 20–30 г жира, для нежирной —50–70 г, 20 г белого черствого хлеба, 1 яйцо.

Курицу выпотрошить, срезать мясо с грудки и спинки (можно и с бедрышек) с кожей, пропустить несколько раз через мясорубку вместе с луком и чесноком, добавить размоченный в воде или бульоне хлеб, яйцо и соль.

Фарш хорошо перемешать, сформовать котлеты, обвалять их в сухарях и обжарить с обеих сторон. Затем сложить в сотейник и поставить на 10 мин. в духовку.

Котлеты куриные паровые

100 г мяса курицы, 20 г белого хлеба, 25 мл молока.

С грудины и ножек курицы снять кожу, удалить сухожилия, пленки. Из подготовленного куриного мяса и размоченного отжатого белого хлеба приготовить котлетную массу. Из полученного фарша сформировать котлеты и отварить на пару. Можно положить их в смазанную маслом маленькую кастрюлю, добавить немного воды и, плотно закрыв крышкой, поставить ее в большую кастрюлю с кипятком. Кипятить до готовности (15–20 мин).

Котлеты куриные рубленые

400 г курицы, 100 г репчатого лука, 20 г чеснока, 100 г сливочного масла, 50 г жира, 100 г панировочных сухарей, ¾ стакана молока, черный молотый перец и соль.

Мякоть курицы пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком и чесноком. Массу хорошо взбить, понемногу добавляя молоко, сливки или воду. Разделать массу на лепешки, на середину которых положить кусочки сливочного масла. Сформовать котлету, смочить в льезоне, обвалять в сухарях и обжарить на слабом огне. Довести до готовности в духовке.

Котлеты «Пожарские» с зеленым горошком

600 г куриного мяса, 120 г хлеба, 500 мл молока, 70 г сухарей, 120 г масла, 3 яйца, 1 банка консервированного горошка.

Мясо пропустить через мясорубку.

Хлеб замочить в молоке, отжать, смешать с куриным фаршем, посолить и 2 раза пропустить через мясорубку.

Полученный фарш развести молоком, оставшимся от замачивания хлеба, добавить сливочное масло (1 ст. ложку оставить), хорошо взбить и сформовать котлеты. Сначала смочить во взбитых яйцах, затем обвалять в толченых сухарях и жарить в масле.

На гарнир к котлетам подать подогретый в оставшемся сливочном масле зеленый горошек.

Котлеты рубленые из филе кур

500 г куриного мяса, 3–4 яйца, 100 г свиного сала, 4 ст. ложки крахмала, 2–3 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки пшеничной муки, ½ пучка зеленого лука, соль.

Филе курицы тщательно измельчить ножом, добавить белок яйца, крахмал, предварительно разведенный холодной водой (1:1), посолить и хорошо размешать.

Подготовленную котлетную массу жарить, как оладьи, с обеих сторон, на разогретой сковороде с небольшим количеством жира (лучше куриного).

Поджаренные котлеты обвалять в муке, в смеси взбитых яиц и крахмала, предварительно разведенного в холодной воде (1:1), обжарить во фритюре. Затем котлеты переложить на сковороду, влить ½ стакана незаправленного бульона, посолить, поставить на огонь и держать до тех пор, пока жидкость не испарится.

Перед подачей котлеты нарезать кусочками и посыпать крупно нарезанным зеленым луком.

Рубленые котлеты в соусе

500 г баранины или говядины, (мякоти), 60 г сырого говяжьего или бараньего жира, 3 ст. ложки воды или холодного бульона, 1 головка лука, соль, перец, 2–3 ст. ложки молотых сухарей или муки, жир для жарки, коричневый луковый или огуречный соус.

Удалить пленки, пропустить мясо 2–3 раза через мясорубку

Лук пропустить через мясорубку вместе с мясом или изрубить и обжарить в жире.

Взбить фарш со всеми приправами до образования вязкой массы, заправить. Сформовать котлеты круглой или продолговатой формы, при желании обвалять их в молотых сухарях, обжарить с обеих сторон в разогретом жире до образования светло-коричневой корочки.

Готовые котлеты подать на стол на подогретом блюде, а соус отдельно в соуснике или уложить котлеты в миску и залить соусом.

На гарнир отварной или жареный картофель, овощи и салат из сырых овощей.

Рубленые котлеты из свинины

500 г свинины (мякоти), 1 яйцо, 2 ст. ложки воды или бульона, 1 головка лука, ½ стакана молотых сухарей, жир, соль, перец, имбирь или мускат.

Пропустить свинину два раза через мясорубку. Второй раз можно пропустить с луком, можно изрубить лук и слегка обжарить в небольшом количестве жира, чтобы лук стал прозрачным. Мясо смешать с яйцом, водой, луком и приправами и взбить до образования вязкой массы.

На разделочной доске, посыпанной молотыми сухарями, сформовать из фарша продолговатые, заостренные с одного конца котлеты и обжарить их с обеих сторон в разогретом жире до образования светло-коричневой корочки.

На гарнир подать отварной или жареный картофель, макароны или картофельное пюре, тушеные или жареные овощи, коричневый луковый или томатный соус и соленые огурцы или какой-либо салат из сырых овощей.

Достаточно скромный выбор мяса в магазинах во времена нашего детства, тем менее, породил широкий ассортимент блюд из него. Мы все мечтали о настоящем шашлыке или мясе по-французски, или еще о каком-нибудь экзотическом блюде.

Первые и вторые блюда из мяса

Печальные сосиски
В тарелке у Лариски
скучают две сосиски —
печальные сосиски
не нравятся Лариске.

Тим Собакин

Кушанья из мяса являются неотъемлемой частью любой национальной кухни. Они очень полезны, так как мясо имеет в своем составе практически все необходимое человеку, включая витамины, минеральные вещества, белки, жиры, углеводы и т. д.

Мясные блюда прекрасно сочетаются с любыми гарнирами: например, с овощными, крупяными и мучными. А с помощью соусов, которые просты в приготовлении и весьма разнообразны по составу, можно одному и тому же блюду придать совершенно разные вкусы.

Мясо, за счет содержания в нем белка, характеризуется высокой биологической ценностью. Помимо этого, мясо считается хорошим источником энергии.

Организм получает необходимую ему энергию (для роста, поддержания постоянной температуры тела, для любой работы путем обмена веществ со сжиганием жиров и углеводов) с помощью пищи. Белок используется в этом процессе в небольших количествах, так как изначально он призван решать в организме другие задачи.

Блюда из баранины

Шашлык в сметане

700 г молодой баранины, 600 мл винного уксуса, 2 крупных яблока, ½ стакана чернослива, ½ стакана сметаны, 2 ст. ложки растительного масла, соль, черный молотый перец.

Мясо разрезать на порционные кусочки, посолить, поперчить, залить винным уксусом и поставить в прохладное место на 3 ч. Отдельно подогреть сметану, добавить в нее мелко нарезанные очищенные яблоки и чернослив (без косточек), довести соус до кипения и положить в него куски уже замаринованного мяса.

Держать в соусе еще 1 ч, после чего жарить на шампурах или на решетке, смазанной растительным маслом. Шашлык периодически переворачивать и поливать оставшимся соусом.

Шашлык из молодой баранины в томатном соусе

600 г баранины, 30 г ветчинного сала, 1 луковица, 1 стакан томатного соуса (средней остроты), 250 мл воды, 2 ст. ложки уксуса, соль, черный молотый перец, гвоздика.

Баранину разделать на порционные кусочки и положить в маринад из воды, уксуса, черного молотого перца и репчатого лука. Поставить в прохладное место на 4–6 ч. Маринованные кусочки мяса обмазать сначала салом, потом – солью и перцем и обжарить над углями, после чего окунуть в томатный соус, наколоть на вертел и жарить до готовности.

Готовый шашлык полить оставшимся томатным соусом.

Шашлык «Восточный»

1 кг баранины, 2 луковицы, ½ стакана растительного масла, 2 ст. ложки винного уксуса, 2 помидора, 2 огурца, 1 лимон, соль, черный молотый перец.

Мякоть барашка нарезать на небольшие куски, сбрызнуть вином, посыпать солью, перцем, репчатым луком и все хорошо перемешать. Мясо взрослого барана более жесткое. Для того чтобы оно стало мягче и приобрело более приятный запах, его следует замариновать. Для этого нарезанные куски мяса сбрызнуть винным уксусом и добавить небольшое количество растительного масла.

Подождать, пока мясо даст сок, и после этого поставить его в холодное место на 5–6 ч.

Шашлык жарить над раскаленными древесными углями до готовности, периодически, через каждые 5–7 мин, поворачивая шампуры. Готовый шашлык аккуратно снять с шампуров и уложить на тарелку так, чтобы кусочки мяса не разъединились (как на шампурах).

На гарнир подать репчатый лук, нашинкованный кольцами, нарезанный длиной не менее 5–6 см зеленый лук, а кроме того – помидоры, огурцы и лимон, нарезанные тонкими ломтиками.

Шашлык с яблоками

600 г баранины,5–6 маринованных яблок, 3 луковицы, 400 мл сухого вина, черный молотый перец, корица, зелень укропа, соль.

Баранину нарезать на небольшие кусочки и замочить в вине на 4 ч. Затем к мясу добавить соль, перец, корицу и тщательно перемешать. Отставить еще на 2–3 ч. Непосредственно перед приготовлением почистить, нарезать кольцами и пропарить в течение нескольких минут репчатый лук и нарезанные дольками яблоки.

Мясо надеть на шпажки вперемежку с луком и яблоками. Жарить над горячими углями, неоднократно сбрызгивая винным маринадом.

При подаче к столу мясо посыпать зеленью укропа.

Шашлык из баранины в казане

500 г баранины, 2 луковицы, 50 г укропа, 1 стручок сладкого перца, черный молотый перец, соль.

Мясо обмыть, нарезать небольшими кусочками и посолить. Репчатый лук нарезать кольцами и перемешать с мелко нарезанным укропом. В казанок уложить слоями мясо и луково-укропную смесь так, чтобы все содержимое не достигало его верха на два пальца. В предпоследний слой сверху положить стручок красного перца, разрезанный вдоль пополам, или посыпать красным молотым перцем. Казанок плотно закрыть и поставить на очень слабый огонь примерно на 3 ч.

Шашлык из баранины по-кавказски

500 г баранины, 2 луковицы, 100 г зеленого лука, уксус, 10 помидоров, 1 лимон, зелень, черный молотый перец, соль, соус ткемали.

Баранину обмыть, нарезать кусками по 30–40 г, посолить, поперчить, посыпать мелко нарезанным репчатым луком, зеленью петрушки, смочить уксусом, сложить в посуду, перемешать и поставить в холодное место на 4–6 ч. Готовые куски мяса нанизать на шампур вперемежку с кружочками репчатого лука, смазать растопленным салом и жарить над углями.

Подавать с ткемали.

Баранина по-домашнему

500 г баранины, 1 кг картофеля, 2 ст. ложки говяжьего или бараньего жира, соль, черный молотый перец, зелень по вкусу.

Куски мяса посыпать перцем, посолить, уложить на крышку барбекю с сильно разогретым жиром и обжарить со всех сторон до появления корочки. Потом довести до готовности, закрыв

крышку фольгой и периодически поливая выделившимся соком. За 15–20 мин до окончания жарения положить вокруг баранины целые клубни очищенного сырого картофеля средней величины – по возможности одинаковых размера и формы.

Для этого блюда используют все части бараньей туши, за исключением шеи. Во время жарения куски нужно периодически переворачивать – так же, как и картофель, поливать жиром и выделившимся соком.

Подавать баранину с картофелем и салатом.

Баранина, жаренная с луком

600 г баранины,4–5 луковиц, 2 ст. ложки топленого сала, 200 г томатного соуса или бульона, соль, черный молотый перец и зелень.

Кусок баранины (ногу, почечную часть) обмыть, зачистить, посыпать солью, перцем и целым куском положить на решетку, полить растопленным жиром, закрыть фольгой. За 15–20 мин до готовности вокруг мяса разложить лук репчатый, нарезанный дольками. В процессе жарения куски мяса надо переворачивать, а выделяющийся сок перемешивать с луком.

Приготовленную баранину переложить в другую посуду, а мясной сок с луком смешать с красным соусом и бульоном, сваренным из костей баранины. Соус довести до кипения и заправить по вкусу солью и перцем.

Нарезать по 1–2 широких куска баранины на порцию, положить на тарелку и залить соусом.

Котлеты отбивные из баранины

600 г баранины, 1 яйцо,3 ст. ложки сухарей, 3 ст. ложки топленого масла, черный перец, соль.

Нарезать из баранины отбивные котлеты. Срезать с них пленки, зачистить косточки и слегка отбить. Посолить, посыпать перцем, а затем, смочив в сыром яйце, запанировать в сухарях.

Жарить на горячей крышке барбекю непосредственно перед подачей к столу.

Грудинка баранья, фаршированная мясом

400 г бараньей грудинки, 200 г мякоти баранины, 50 г шпика, 20 г топленого бараньего сала, 100 г лука, 700 г гарнира, черный молотый перец.

Подготовить баранью грудинку и нафаршировать ее пропущенным через мясорубку бараньим мясом с добавлением рубленого пассерованного лука, воды и свиного шпика, нарезанного кубиками, и жарить на горячей решетке барбекю, переворачивая. При подаче нарезать по одному куску на порцию и полить мясным соком.

Молочный кебаб

1 кг баранины,500 мл молока, корица, черный молотый перец, соль.

Мякоть баранины нарезать кусочками по 30–40 г, посолить, посыпать черным перцем и выдержать 1–2 ч. В кастрюлю влить молоко, довести до кипения, положить мясо и варить 20 мин. Затем нанизать его на вертел и поджарить на решетке, время от времени поливая молоком. Готовый кебаб посыпать корицей.

Мясо молодого барашка с мятой и лимоном

*4 бараньи отбивные (по **225** г), свежие листья мяты.*

***Для маринада:** тертая цедра и сок½лимона, 1 раздавленная долька чеснока, 1 измельченная луковица лука-батуна, 1 ч. ложка измельченной мяты, 2 ст. ложки оливкового (растительного) масла, соль и черный молотый перец.*

Смешать все для маринада, посолить и поперчить по вкусу. Выложить отбивные в плоскую посуду и залить маринадом. Накрыть посуду пленкой и поставить в холодильник на несколько часов.

Слить жидкость и жарить отбивные на среднем жару примерно 10–15 мин, периодически поливать маринадом. Один раз перевернуть.

Перед подачей на стол украсить бараньи отбивные свежими листьями мяты.

Простой, традиционный маринад придает особые вкус и аромат бараньим отбивным. Лимон и свежая мята отлично дополняют вкусовую гамму ароматного мяса.

Баранина с картофелем и черносливом

900 г баранины,800 г картофеля, 2 луковицы, 40 г соуса «Южный», 500 г бульона, 80 г топленого масла, 80 г чернослива, лавровый лист, соль, перец.

Баранину промыть, нарезать кусочками весом 40–50 г и слегка обжарить в половине указанного количества топленого масла.

Очищенный и разрезанный на половинки картофель жарить в оставшемся масле до полуготовности.

Очищенный и нашинкованный репчатый лук пассеровать, чернослив промыть в холодной воде.

Подготовленные продукты разложить по порционным горшочкам в таком порядке: внизу баранина, затем картофель, чернослив, лук, соус «Южный», соль, перец, лавровый лист. В каждый горшочек влить бульон и поставить в духовку на 40–50 мин.

Баранина, тушенная с фасолью и помидорами

2 кг баранины, 3 стакана фасоли, 2 стакана воды, 3 луковицы, 5 помидоров, 6 ст. ложки растительного масла, зелень укропа, соль, перец.

Мясо промыть, нарезать кусками среднего размера, обвалять в смеси соли и перца, жарить на сковороде в масле до полуготовности.

Обжаренное мясо переложить в горшочек, добавить предварительно замоченную фасоль, залить горячей водой. Горшочек закрыть крышкой и поставить в духовку, варить на медленном огне 1 ч.

По истечении указанного срока в горшочек добавить очищенный и обжаренный до золотистого цвета лук, нарезанные дольками помидоры и снова поставить горшочек в духовку на 30–40 мин.

Подают к столу в горшочке, посыпав зеленью укропа.

Баранина, запеченная с яйцом

1,5 кг баранины (мякоть), 1 помидора луковицы, 6 яиц,4 ст. ложки топленого масла, зелень укропа и петрушки, соль, белый молотый перец.

Мясо промыть, нарезать, пропустить через мясорубку. Фарш обжарить в 2 ст. ложки масла, положить на дно горшочка, добавить ломтики свежего помидора, очищенный и обжаренный в оставшемся масле лук, соль и перец, взбить в миксере яйца, залить ими продукты.

Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку и запекать блюдо до готовности.

При подаче к столу посыпать измельченной зеленью.

Баранина в кисло-сладком соусе

1,5 кг баранины, 9—10 зубчиков чеснока,400 г яблок, 100 г рубленого укропа, 200 г чернослива, 3 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки уксуса, соль, перец.

Из предварительно замоченного чернослива удалить косточки.

Подготовленные мясо, чеснок и яблоки мелко нарезать.

Все смешать в миске, добавить укроп, сахар, уксус, посолить, поперчить. Снова хорошо перемешать и на 20 мин поставить в прохладное место мариноваться.

Разложить массу по горшочкам и запекать в духовке 1 ч при средней температуре.

Баранина с молодым стручковым горохом

1,5 кг баранины, 1 кг стручкового гороха сахарных сортов, 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, 5 ст. ложек сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка столового уксуса, соль, перец.

Баранину хорошо промыть, удалить все кости и сухожилия, отбить деревянным молоточком, посолить, поперчить, нарезать соломкой и обжарить вместе с очищенным и измельченным

луком на сковороде в раскаленном растительном масле в течение 5 мин.

Стручки гороха помыть, срезать ножницами верхнюю часть стручка.

Обжаренное мясо вместе с луком разложить по порционным горшочкам, сверху положить подготовленные стручки гороха, налить горячей воды на 1 /3 высоты горшочков, добавить немного соли, сахар, уксус, обильно полить растопленным сливочным маслом. Горшочки поставить в умеренно разогретую духовку и тушить блюдо при температуре 100 ˚С до готовности.

Баранина с фасолью и морковью

1 ,7 кг баранины, 3 стакана фасоли, 50 г растительного масла, 100 г сливочного масла, 3 луковицы, 2 моркови, соль, перец.

Фасоль замочить на 2–3 ч в холодной воде, промыть и варить до полуготовности в кастрюле.

Баранину хорошо промыть, удалить все кости и сухожилия, отбить деревянным молоточком, посолить, поперчить, нарезать порционными кусками и обжарить вместе с предварительно очищенным и измельченным луком и нарезанной толстой соломкой морковью на сковороде в раскаленном растительном масле в течение 5 мин.

Обжаренное мясо вместе с морковью и луком разложить по порционным горшочкам, сверху положить фасоль, налить горячий бульон на у объема, все посолить, сверху обильно полить растопленным сливочным маслом. Горшочки поставить в умеренно разогретую духовку и тушить блюдо при температуре 100 ˚С до готовности.

Баранина, тушенная в собственном соку

500 г жирной баранины, 10 луковиц, 1 пучок зелени петрушки, укропа и базилика, ⅓ ч. ложки молотого красного перца, соль по вкусу.

Лук почистить, вымыть и нашинковать тонкими полукольцами.

Петрушку, укроп, и базилик промыть, стряхнуть воду, обрезать корешки, а зелень измельчить.

Мясо ополоснуть, нарезать небольшими кусочками, перемешать с луком, зеленью, молотым перцем и солью, выложить в глиняные огнеупорные горшочки, плотно закрыть крышками, поставить в духовку и тушить на очень слабом огне, время от времени помешивая, чтобы мясо не пригорело, в течение 1–1,5 ч.

Блюдо подавать к столу очень горячим.

Запеканка из баранины

500 г фарша из баранины, 1 луковица, 1 яйцо, 1 ч. ложка горчицы, 2

ломтика черствого белого хлеба, 100 мл молока, 100 г тертого сыра, 50 г копченого шпика, молотый перец, соль по вкусу.

Белый хлеб залить молоком, луковицу измельчить. Мясной фарш смешать с отжатым белым хлебом, луком, яйцом, пряностями, сыром.

В смазанную жиром форму положить фарш, перекладывая его тонкими ломтиками шпика. Запечь в духовке.

Подавать с картофельным пюре (или с отварным картофелем) и салатом из свежей капусты.

Гуляш из баранины со сладким перцем

700 г баранины, 3 луковицы, 100 г растительного масла,200 г сладкого перца, 100 г моркови, 100 г листьев сельдерея, 600 г картофеля, 2 помидора, мясной бульон, чеснок, соль, черный молотый перец по вкусу

Очищенные лук и перец, нарезанные кольцами, обжарить в растительном масле.

Мясо промыть, нарезать кусочками по 50 г, посолить, поперчить, посыпать толченым чесноком, смешать с луком и перцем и жарить еще на слабом огне.

Мясо с овощами разложить по горшочкам, положить очищенные и нарезанные кубиками картофель, морковь, измельченный сельдерей. Залить мясным бульоном, чтобы содержимое горшочка было полностью покрыто, и поставить в духовку.

За 20–30 мин до готовности положить ломтики свежих помидоров, посолить, поперчить.

Плов по-казахски

600 г баранины, 200 г бараньего сала, 60 г растительного масла, 3 луковицы, 800 мл воды, 3 моркови, 100 г кураги или изюма, 550 г риса, соль, перец.

Баранину промыть, нарезать кусками среднего размера, посолить, поперчить.

В сковороде с раскаленным маслом обжарить очищенный и измельченный репчатый лук.

В отдельной сковороде обжарить в растопленном сале куски баранины, добавить нарезанную крупной соломкой морковь и еще обжарить. Мясо и морковь переложить в подогретый горшочек, добавить жареный лук, измельченную курагу или распаренный изюм, промытый рис, который надо формировать горкой.

Содержимое горшочка залить холодной водой, в которую добавлены соль и перец так, чтобы она была выше уровня риса на два пальца. Делают 3–4 прокола длинной шпажкой до дна горшочка, чтобы жидкость равномерно распределилась. Горшочек

плотно накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку при слабом нагреве, варить, не размешивая, до готовности (готовый рис должен получиться рассыпчатым).

При подаче к столу плов перемешать деревянной лопаточкой.

Плов с гранатовым соком

300 г риса, 300 г баранины, 50 г курдючного сала, 2 луковицы, ½ стакана гранатового сока, соленые огурцы или помидоры, соль и перец по вкусу.

Баранину промыть, нарезать небольшими кусочками, обжарить на курдючном сале.

После этого выложить мясо в горшочки, добавить очищенный, мелко нарезанный лук и гранатовый сок, промытый и перебранный рис, посолить и поперчить, налить воды столько, чтобы она была выше уровня риса на два пальца, после чего горшочек накрыть крышкой и поместить в умеренно разогретую духовку.

Готовый плов перемешать, чтобы мясо оказалось наверху, и подать вместе с солеными огурцами или помидорами.

Рагу из баранины с овощами

500 г баранины, 7–8 картофелин, 2 морковки, 1 репа, 1 луковица, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки томата-пюре, 2–3 стакана мясного бульона или воды, 1 ст. ложка муки, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки или укропа, 1–2 лавровых листа, 6–8 горошин черного перца, соль по вкусу.

Баранью грудинку или лопатку ополоснуть, удалить трубчатые кости, разрубить мясо на куски, посыпать солью, выложить в хорошо нагретую сковороду с небольшим количеством растительного масла и обжарить со всех сторон.

За 2–3 мин до окончания жарения посыпать баранину мукой. После этого кусочки мяса сложить в керамические огнеупорные горшочки, добавить томат-пюре, залить горячим процеженным бульоном (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон или «Основной мясо-костный бульон для супов») или водой, поставить в заранее подогретую духовку и тушить на слабом огне в течение 1,5–2 ч (молодую баранину – 40–50 мин).

В это время лук, морковку, репу, картошку и корень петрушки почистить, вымыть, нарезать ломтиками и обжарить в разогретом масле каждый овощ отдельно.

Соус, полученный при тушении баранины, слить из горшочков и процедить.

К мясу положить обжаренные овощи, лавровый лист, перец горошком, залить процеженным соусом, снова поставить в духовку и тушить еще в течение получаса.

Готовое рагу посыпать зеленью и подать горячим как

самостоятельное блюдо.

Блюда из говядины

Основной мясной бульон для супов

2,5–3 л воды, 500–800 г говядины, 1 луковица, 2 моркови, 1 корень петрушки, ½ корня сельдерея, 50– 100 г репы или брюквы, 1 пучок зелени петрушки, сельдерея и укропа, 2–3 ч. ложки соли.

Лук, морковь, репу и коренья вымыть, очистить, разрезать пополам или на четыре части (репу – на несколько ломтиков).

Пучок зелени тщательно ополоснуть и срезать корешки.

Мясо ополоснуть, если есть кость – разрубить ее вдоль пополам, опустить все в кастрюлю, влить

2 л холодной воды, измерить уровень палочкой и сделать на ней отметку. Затем долить остальную воду, накрыть кастрюлю крышкой и на большом огне быстро довести бульон до кипения. Дать ему вскипеть три раза ключом, каждый раз отставляя с плиты и снимая ложкой пену, после чего убавить огонь и положить подготовленные лук, морковь, репу или брюкву, коренья, пучок зелени, половину соли. Варить при очень слабом кипении 3–3,5 ч, чтобы бульон уварился до отметки на палочке, и досолить. Затем дать отстояться в течение 0,5–1 ч, вынуть мясо без костей, процедить бульон и снова положить в него мясо.

Если бульон мутный, необходимо приготовить оттяжку: взбить сырые белки, опустить в кипящий бульон, дать покипеть 5—10 мин, процедить через волосяное сито или чистую, смоченную холодной водой матерчатую салфетку, и еще раз вскипятить.

Основной мясокостный бульон для супов

2 л воды,350 г говядины (лопатки, грудинки, покромки), 500 г костей, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, ½ корня сельдерея.

Этот бульон можно приготовить и из одних костей, взяв их в таком же количестве.

Промытые и разрубленные пищевые кости опустить в кастрюлю с холодной водой, накрыть крышкой и вскипятить на сильном огне.

Сразу после закипания убавить огонь, снять пену и варить в течение 2,5–3 ч, периодически удаляя пену. Через 30 мин после закипания положить в кастрюлю мясо, за 1–1,5 ч – до окончания варки – луковицу и очищенные и нарезанные крупными кусками морковку и сельдерей, через 30 мин после этого – посолить.

Приготовленному бульону дать некоторое время отстояться, затем процедить его и можно использовать как основу для щей и прочих первых блюд.

Сборный

2 средние свеклы, 200 г говядины, 100 г ветчины,200 г гусятины,200–250 г свежей капусты, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, ½ стакана сметаны,! ст. ложка сливочного масла, 2 л воды.

Уложить мясные продукты в кастрюлю и залить их водой так, чтобы ее объем в два раза был больше объема мяса. Поставить кастрюлю на огонь и варить до полуготовности. Свеклу мелко нашинковать или натереть на крупной терке и обжарить на сливочном масле до полного размягчения.

Перед концом обжарки добавить в свеклу лук и ложку муки, смешанной с бульоном, хорошо перемешать и прогреть. В кипящий бульон положить крупно нашинкованную капусту, через 10–15 мин свеклу и варить до полного размягчения продуктов.

Перед концом варки в борщ можно положить сметану.

Мясная

800 г говядины, 150 г телятины, 150 г курятины, 100 г ветчины, 2 сосиски, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 2 соленых огурца, 5 ст. ложек грибов (лучше рыжиков), 10–12 оливок, 1 ст. ложка каперсов, 1 стакан густой сметаны, лавровый лист, перец, соль по вкусу.

Сварить бульон из мяса с кореньями, лавровым листом и черным перцем. Мясо вынуть из кастрюли и использовать для другого блюда.

В этом же бульоне сварить курицу, ветчину, сосиски. Курицу нарубить на мелкие кусочки, ветчину и сосиски нарезать очень мелко и снова положить в бульон.

На сливочном масле обжарить с мукой мелко нашинкованную луковицу развести бульоном и влить в кастрюлю с солянкой. Затем положить в солянку припущенные огурцы, мелко нарезанные рыжики, а также оливки и каперсы. Довести до кипения и, убавив огонь, варить 10–15 мин. За 1–2 мин до окончания варки добавить сметану.

Домашнюю птицу можно класть в солянку, предварительно обжарив в масле.

Мясная похлебка

350 г мяса (говядина), 250 г картофеля, 1 большая луковица, 50 г сливочного масла, перец, лавровый лист, соль по вкусу.

Похлебки на основе мясного бульона лучше готовить так, чтобы не допускать бурного кипения. Целесообразно довести бульон до кипения, а затем, потушив горелку, дать настояться 40–60 мин при плотно закрытой крышке. Чтобы бульон был готов быстрее, кости следует измельчить, а мясо, птицу нарезать на куски.

Сварить бульон из костей. Мякоть промыть в холодной воде, освободить от сухожилий, отбить и нарезать небольшими ломтиками продолговатой формы. Бульон налить в глиняный горшочек или чугунок, бросить туда ломтики мяса и томить 20–30 мин в духовке при температуре 150–200 °С. Пока варится мясо, нарезать небольшими кубиками картофель, полукольцами – лук и обжарить в кипящем масле. Затем в горшочек с мясом положить картофель, варить его не больше 15 мин, после чего добавить лук, и вновь варить еще 5—10 мин. В конце варки положить рубленую зелень (петрушка, укроп), лавровый лист и продолжать варить еще 15 мин.

На стол подавать прямо в горшочке или чугунке. Особенно вкусна похлебка, если ее есть деревянной ложкой. Это блюдо одновременно служит и первым, и вторым.

Щи из свежей капусты

5 *00 гмяса с костью (говядина), 2 л воды, 500 г белокочанной капусты, 2 картофелины, 1 репа, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка томата-пюре (или 2 помидора), 2 ст. ложки жира, ½ стакана сметаны, 2 лавровых листа, зелень, перец горошком, соль по вкусу.*

Приготовить бульон: в большую по размеру кастрюлю положить нарубленное на куски мясо, залить холодной водой и варить 2–2,5 ч при слабом кипении. В готовый бульон положить нарезанный дольками картофель. Репу морковь, петрушку лук репчатый и порей нарезать дольками или брусочками, добавить томат и спассеровать с жиром. Капусту нашинковать и положить в кипящий бульон или воду, довести до кипения, добавить зелень и варить 30–40 мин. За 5—10 мин до окончания варки заправить пассерованными кореньями, солью, специями (лавровым листом, перцем). Если щи готовят со свежими помидорами, последние нарезать дольками и положить вместе с пассерованными овощами. Некоторые поздние сорта белокочанной капусты придают щам неприятный запах и горьковатый привкус, такую капусту перед закладкой следует погрузить на 2–3 мин в кипяток. Подавать щи со сметаной и зеленью.

Основной борщ

2 крупные свеклы, 200–250 г белокочанной свежей или квашеной капусты, 1–2 морковки, 1 корешок петрушки, 1–2 луковицы, 1 ст. ложка томата-пюре (или 2 свежих помидора), 2 ст. ложки жира (лучше свиного сала), 100 г сала шпик, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка трехпроцентного уксуса, 1,5–2 л воды.

В кипящий бульон или воду опустить нашинкованную шашечками свежую капусту и варить 10–15 мин. Свеклу потушить или спассеровать с овощами, положить в бульон и варить до

готовности. За 10–15 мин до окончания варки добавить соль по вкусу, специи, сахар, а за 5 мин заправить борщ чесноком, растертым с салом, и кусочками сала шпик. Если капуста квашеная, ее тушат и кладут в борщ вместе со свеклой. За 5–7 мин до окончания варки борщ можно заправить мучной пассеровкой, разведенной бульоном. Это сделает его более густым.

При желании борщ варят и с картофелем. В этом случае две картофелины нарезают брусочками в борщ вместе с капустой.

Сибирский борщ

2 крупные свеклы, 150–200 г свежей капусты (или чуть меньше квашеной), 1 картофелина, 3 ст. ложки фасоли, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка свиного топленого сала, 3–4 дольки чеснока, 1 ст. ложка сахара, 1,5 л бульона (или воды).

***Для фрикаделек:** 200–250 г говяжьего мяса, ½ луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки воды или молока.*

Фасоль перебрать, промыть, залить холодной водой и варить на слабом огне в закрытой кастрюле до размягчения. В кипящий бульон или воду положить картофель, нарезанный кубиками, и варить 10–15 мин. Добавить тушеную свеклу, пассерованные овощи. За 5—10 мин до окончания варки положить вареную фасоль, сахар, специи, чеснок, растертый с солью.

Подготовленное для фрикаделек мясо прокрутить 2 раза через мясорубку вместе с луком, слегка обжаренным в жире. В фарш добавить сырое яйцо, соль, перец, холодную воду и хорошо все перемешать. Из этой массы скатать в форме небольших шариков фрикадельки. Положить их в борщ за 10–15 мин до окончания варки.

Борщ со свекольной ботвой

400 г молодой свеклы с ботвой, 1 картофелина, 2 моркови, 2 корня петрушки, 1 луковица, 2 помидора, 200 г кабачков, 2 ст. ложки сливочного масла, 1,5–2 воды или бульона.

Коренья и свеклу нарезать ломтиками и обжарить на масле в течение 10–15 мин. Листья свекольной ботвы хорошо промыть и разрезать на части. Кабачки и картофель очистить от кожицы, нарезать ломтиками.

Заложить спассерованные овощи в кипящий бульон, дать бульону вновь закипеть, добавить листья свекольной ботвы, картофель, соль по вкусу, специи и варить 15–20 мин. За 8—10 мин до окончания варки заложить кабачки и нарезанные дольками помидоры. В тарелку с борщом положить сметану и зелень.

Борщ по-домашнему

2–3 свеклы, 250 г белокочанной или квашеной капусты, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка томат-пюре,3 помидора, 2 моркови, 2 ст. ложки сала, 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса, 1 ст. ложка сахара, ½ стакана сметаны, 2 дольки чеснока, зелень петрушки, укропа, соль по вкусу, 2 л мясного бульона.

Заранее приготовить мясной бульон. Капусту нашинковать и опустить ее в кипящий процеженный бульон.

Спассеровать свеклу с овощами, томатом-пюре, сахаром, уксусом. Спассерованные овощи положить в бульон и варить до готовности, растереть сало с чесноком и заправить борщ за 5–7 мин до готовности. Если борщ варится из квашеной капусты, то ее необходимо тушить отдельно. А затем положить в борщ вместе со свеклой. В конце варки заправить борщ мучной пассеровкой. При подаче на стол в тарелку положить сметану, зелень петрушки, укропа.

Домашний рассольник

200 г свежей капусты, 3–4 средние картофелины, 1 морковь, 2–3 корня петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 2 средних соленых огурца, 2 ст. ложки сливочного масла, ½ стакана огуречного рассола, 1 ½ л воды (или бульона).

Этот рассольник готовят на мясном бульоне с говядиной, бараниной, сердцем, курицей, уткой, он также может быть вегетарианским.

Петрушку, сельдерей, лук репчатый очистить, промыть, нашинковать соломкой или в виде лапши и обжарить с маслом. Соленые огурцы припустить в бульоне. Картофель нарезать брусочками или дольками, капусту белокочанную – соломкой.

В кипящий бульон положить капусту, после возобновления кипения – картофель, а через 5–7 мин пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5– 10 мин до окончания варки добавить соль по вкусу, специи, заправить огуречным рассолом.

Питерский рассольник

5–6 средних картофелин, стакан крупы пшеничной, (перловой, овсяной), 1 средняя морковь, корень петрушки, 1 луковица, 2 средних соленых огурца, 1 ст. ложка томата-пюре, ½ стакана огуречного рассола, 1,5 л бульона (или воды).

Рассольник готовят на мясном бульоне с различными мясными продуктами, вегетарианский, со свежими или сушеными грибами.

Перловую крупу перебрать, хорошо промыть, залить тремя неполными стаканами кипятка, поставить на слабый огонь и распарить до размягчения. Отвар слить, а крупу промыть. Картофель нарезать брусочками. Коренья и лук обжарить с томатом-пюре. Огурцы подготовить как для рассольника.

В кипящий бульон положить перловую крупу и варить 20–30 мин. За 10 мин до окончания варки добавить картофель, пассерованные коренья, огурцы.

В конце варки рассольник заправить огуречным рассолом, солью по вкусу.

Московский рассольник с почками

250–300 г говяжьих почек, 4–5 корней петрушки, 120 г корня пастернака, 2 корня сельдерея, 1–2 луковицы, 80 г щавеля, 80 г салата, 2 средних соленых огурца, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сливок (или молока), 1 яйцо, 2 л воды (или бульона).

С говяжьих почек снять жир вместе с пленкой, прорезать их до половины и положить в холодную воду на 2–3 ч (если почки бараньи, свиные или телячьи, то вымачивать их не надо).

Подготовленные почки положить в кастрюлю, залить холодной водой, нагреть до кипения и варить 5—10 мин. Затем воду слить, почки промыть холодной водой, вновь залить двумя литрами воды и варить до их полного размягчения. Бульон процедить и использовать для приготовления рассольника.

Коренья, лук и морковь нашинковать соломкой и обжарить с маслом, огурцы припустить. В кипящий бульон положить пассерованные овощи, припущенные огурцы и варить 5—10 мин. Добавить нарезанные листья щавеля и салата, специи, соль, огуречный рассол по вкусу и варить до готовности.

Чтобы рассольник был гуще, добавить в него яйцо, хорошо размешанное со сливками или молоком. В тарелку с рассольником положить по вкусу зелень.

Рассольник по-россошански

700 г картофеля, 2 моркови, 1 луковица, 1 ст. ложка томат-пюре, 2 огурца соленых, 60 г шпика, 50 г маргарина, 2 ст. ложки сметаны, зелень, специи.

Шпик нарезать или пропустить через мясорубку, растопить и спассеровать в нем лук и морковь, добавить томат-пюре и продолжить пассерование до окрашивания жира. В остальном блюдо готовить так же, как рассольник домашний.

Подавать рассольник со сметаной, посыпав зеленью.

Суп овощной

*2 морковки, 1 средняя репа, 2 свежих огурца, 4 картофелины, 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 1 ст. ложка масла, немного шпината, соль по вкусу, **1,5 л** мясного бульона, ½ стакана сметаны, пучок петрушки или укропа.*

Морковь, репу и лук нарезать дольками, обжарить на масле. Свежие огурцы разрезать вдоль на четыре части, а потом кусочками. Картофель нарезать ломтиками.

В кипящий бульон положить картофель, довести до кипения и

добавить обжаренные на масле овощи. Варить до размягчения продуктов. За 5–6 мин до окончания варки положить огурцы, листья шпината, зеленый горошек, соль.

В тарелку с супом добавить ложку сметаны, мелкорубленую зелень петрушки или укропа.

Харчо

500 г жирной говядины, 1 стакан очищенных грецких орехов, 1 ст. ложка кукурузной муки, по 1 ч. ложке кориандра и хмели-сунели, красный перец, чеснок, кислый лаваги (или соус из ткемали), 1,6–2 л воды, соль.

Жирную говядину обмыть, нарезать маленькими кусками, положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить. Перед кипением снять пену шумовкой. Спустя 2 ч положить толченые грецкие орехи, истолченные вместе стручковый перец, чеснок и соль, кукурузную муку, разведенную бульоном, кислый лаваш (или соус из ткемали).

Незадолго до конца варки добавить специи и продолжать готовить еще 10 мин.

Харчо с томатом-пюре

800 г говядины, 100 г риса, 40 г животного жира, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 40 г томата-пюре, 50 г соуса «Ткемали» (или 1 кусочек кислого лаваша), хмели-сунели, 1–2 лавровых листа, кинза, перец.

Грудинку, предварительно удалив кость, нарубить вместе с хрящами кусочками по 25–30 г (из расчета 3–4 кусочка на порцию), залить холодной водой и варить до полуготовности, периодически снимая пену. Репчатый лук спассеровать вместе с томатом-пюре, добавить жир, снятый с бульона. Затем в бульон положить предварительно замоченный рис и пассерованный лук и довести до готовности.

После этого суп заправить соусом ткемали (или кислым лавашем), рубленой кинзой, толченым чесноком, сушеной зеленью (хмели-сунели), перцем, лавровым листом, солью и кипятить еще 3–5 мин. Из готового супа вынуть лавровый лист.

Подавать в глубоких тарелках или суповых мисках. Консистенция харчо должна быть более густая, чем у обычного рисового супа.

Домашняя лапша

500 г мяса говядины,200 г пшеничной муки, 2 яйца, соль по вкусу.

Насыпать муку горкой, сделать углубление, влить яйца, соль и замесить крутое тесто. Раскатать его в круглый тонкий лист, завернуть рулетом и нарезать на узкие полосы шириной 3–4 см.

Сварить бульон из мяса. Лапшу слегка подсушить, затем опустить в кипящий бульон и сварить до готовности.

Бульон с фрикадельками

800 г говядины, 2,5 л готового бульона, 1 яйцо, зелень петрушки или укроп, черный молотый перец, 5 О мл воды, соль.

Мясо пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, сырое яйцо и холодную воду Массу тщательно вымесить и сформовать маленькие фрикадельки. Опустить их в кипящий бульон и варить, пока не всплывут.

Фрикадельки вынуть шумовкой, разложить по тарелкам, залить бульоном и посыпать зеленью.

Суп луковый с сухарями

1,7 л бульона мясного или из кубика, 10 луковиц, 3 зубчика чеснока, 100 г сливочного или растительного масла, 100 г сыра, 100 г сухарей, зелень укропа, соль.

Лук и чеснок очистить, мелко нарезать и обжарить в сливочном или растительном масле, переложить в горшочек.

Залить чесночно-луковую смесь горячим бульоном, посолить.

Горшочек поставить в духовку на 20–30 мин.

При подаче к столу в каждую тарелку положить сухари и посыпать тертым сыром и мелко нарезанной зеленью укропа.

Русская похлебка

1,5 л воды,800 г говядины с костями, 8 клубней картофеля,3–4 луковицы, 2,5 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки и укропа, лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Мякоть говядины отделить от костей, промыть и нарезать небольшими кусочками продолговатой формы. Из костей варить крепкий бульон (1,5 л).

Готовый бульон перелить из кастрюли в глиняный горшочек, опустить в него сырое мясо и варить в духовке 20–30 мин при температуре 150–200 °С

Картофель очистить и нарезать кубиками, а репчатый лук – полукольцами и жарить на сковороде в кипящем масле до золотистого цвета.

Вынуть горшочек с бульоном и мясом из духовки, опустить в него картофель и снова поставить в духовку, варить на небольшом огне. Через 10 мин добавить в горшочек обжаренный лук, лавровый лист, соль, перец, рубленую зелень петрушки и укропа и варить еще 1–2 мин.

Овощной суп с говяжьим фаршем

1,5 л бульона, 300 г говяжьего фарша, 500 г овощей (1 морковь, 1 помидор, 1 сладкий перец, 1 луковица, 1 клубень картофеля), 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки рубленой зелени укропа, мускатный орех на кончике ножа, соль по вкусу.

Овощи очистить, помыть, натереть на крупной терке, кроме картофеля, который нарезать кубиками.

В сковороде обжарить в масле подготовленные овощи, добавить говяжий фарш, все тщательно перемешать.

В горшочек влить бульон, добавить обжаренные с фаршем овощи, картофель, соль, закрыть крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку на 35 мин.

За 5 мин до конца варки суп посыпать мускатным орехом и зеленью.

Гороховый суп с овощами

1,5 л бульона (или воды), 1,5 стакана лущеного гороха, 2 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 пучок базилика, соль.

Лущеный горох залить холодной водой и варить в кастрюле до полуготовности, добавив измельченный корень петрушки и нарезанную кружочками морковь.

Лук очистить, нашинковать, пассеровать в сковороде в растительном масле 5 мин, добавить томатную пасту, немного воды или бульона и тушить еще 5 мин.

В горшочек влить бульон вместе с отварным горохом, добавить тушеные овощи, соль, закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку, варить 25 мин.

В конце варки добавить рубленый базилик.

Томатный суп

800 мл бульона, 3 луковицы, 3 зубчика чеснока, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 кг помидоров, 200 г белого хлеба, 3 ст. ложки тертого сыра, соль, перец.

Лук и чеснок (2 зубчика) очистить, мелко нарезать, обжарить в глубокой сковороде в оливковом масле. Добавить нарезанные дольками помидоры, обжарить их вместе с луком и чесноком. Влить горячий бульон, положить 100 г белого хлеба, нарезанного кубиками, приправить солью и перцем.

Накрыть сковороду крышкой и варить на слабом огне примерно 40 мин.

Разлить суп по порционным горшочкам, в каждый из них положить по куску белого хлеба, натертого оставшимся чесноком и посыпанного тертым сыром.

Ставят горшочки в духовку, не закрывая крышкой, и выдержать в ней до тех пор, пока сыр не запечется до корочки.

Томатный суп с цветной капустой

1,2 л бульона,300 г цветной капусты, 2 помидора, 2 яйца, 250 мл кефира, соль.

Цветную капусту очистить от покровных листьев, опустить на 5 мин. в кастрюлю с кипящей водой, после чего разделать на соцветия.

Яйца взбить вместе с очищенными от кожицы и нарезанными

небольшими кусочками помидорами.

Бульон влить в горшочек, добавить соцветия цветной капусты, соль, взбитые с помидорами яйца, закрыть крышкой и поставить в холодную духовку, которую постепенно нагреть, на 25 мин.

Перед подачей к столу в суп влить кефир.

Огуречный суп

1,5 л бульона, 3 сосиски, 4 огурца, 3 помидора, 50 г шпика, 2 ст. ложки сметаны, зелень, соль.

Огурцы помыть, очистить от кожицы, удалить семена, нарезать мелкими кусочками.

Помидоры ошпарить, снять кожицу, нарезать ломтиками, как для приготовления салата.

Шпик нарезать мелкими кубиками, растопить в сковороде. В образовавшемся жире тушить огурцы, добавить помидоры и нарезанные кружочками сосиски.

В горшочек влить горячий бульон, положить в него подготовленные овощи и сосиски, посолить, закрыть крышкой. Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку и варить суп 15 мин.

Готовый суп заправить сметаной и посыпать зеленью.

Пестрый суп в горшочке

1,3 л бульона,300 г овощей разного цвета, 100 г маринованных грибов, 50 г лапши, 2 ст. ложки сливочного масла, зелень по вкусу, соль.

Овощи помыть, если надо, очистить, натереть на терке или мелко нарезать. В сковороде распустить сливочное масло и быстро, в течение 3–4 мин, на сильном огне обжарить овощи.

В горшочек влить горячий бульон, добавить обжаренные овощи, нарезанные соломкой маринованные грибы, соль.

Горшочек накрыть крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку, варить 35 мин. За 5 мин до конца варки в горшочек всыпать лапшу и варить до готовности.

Перед подачей к столу в суп добавить измельченную зелень.

Суп-пюре с брынзой по-болгарски

1,2 л бульона, 4 помидора, 100 г брынзы, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки майонеза, зелень, соль по вкусу, 1 ч. ложка красного молотого перца, ½ ч. ложки черного молотого перца.

Помидоры промыть, нарезать ломтиками и немного посолить. Затем пассеровать в растительном масле 4–5 мин. Размягченные помидоры протирают через сито или дуршлаг.

В горшочек влить горячий бульон или воду, добавить тертые помидоры, заправить специями и солью. Горшочек накрыть

крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку на 10 мин.

В готовый суп добавить требуемое количество тертой брынзы, посыпать рубленой зеленью и по вкусу заправить майонезом.

Суп-пюре из кабачков

1,3 л бульона, 2 кабачка,3 ст. ложки сметаны или майонеза, 2 ст. ложки рубленой зелени укропа и петрушки, соль, специи.

Кабачки тщательно помыть, очистить, натереть на терке.

В горшочек влить горячий бульон, добавить измельченные кабачки, соль, специи, закрыть крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку на 10 мин.

В конце варки в суп добавить зелень и, по желанию, заправить сметаной или майонезом.

Суп-пюре из цветной капусты

1,2 л бульона, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 небольшой кочан цветной капусты, 1 стакан молока,200 г тыквы, соль.

Цветную капусту вместе с листьями и кочерыжкой пропустить через мясорубку.

Тыкву очистить от кожуры, также пропустить через мясорубку вместе с семенами.

Бульон влить в горшочек, добавить пропущенные через мясорубку овощи, заправить сливочным маслом и солью. Горшочек накрыть крышкой и поставить в холодную духовку, которую нагреть при среднем огне, на 15 мин. За 2 мин до конца варки в горшочек влить горячее молоко.

Суп-пюре из печени

1,2 л бульона, 200 г говяжьей печени, 1 морковь, 1 луковица, ½ стакана сливок, 1 ст. ложка растительного масла, 1 яичный желток, гренки, зелень, соль, перец.

Морковь и лук очистить, нарезать, обжарить в растительном масле до золотистого цвета, добавить промытую и нарезанную кусочками печень, жарить 3–4 мин.

В горшочек влить горячий бульон, добавить овощи с печенью, соль и перец, рубленую зелень. Горшочек накрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 25 мин. Сливки тщательно взбить с желтком.

Подать суп к столу с гренками.

Суп-пюре с плавленым сыром

1,5 л бульона или воды, 2 клубня картофеля, 3 моркови, 200 г белокочанной капусты, 3 ст. ложки молока,3 ст. ложки пшеничной муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 150 г острого плавленого сыра, зелень по вкусу, соль, перец.

Очищенные и вымытые картофель, морковь и капусту измельчить, отварить в небольшом количестве воды в кастрюле, затем откинуть на дуршлаг и протереть сквозь сито.

В горячее молоко осторожно, тщательно перемешивая, добавить пшеничную муку, соль, перец, затем ввести растопленное сливочное масло и все перемешать. Соединить соус с протертыми овощами, переложить в горшочек, добавить соль и перец.

Сыр натереть на терке, посыпать им суп, закрыть горшочек крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 15–20 мин.

Перед подачей к столу суп разлить по порционным тарелкам, посыпать измельченной зеленью.

Суп-пюре из риса с зеленым горошком

1,5 л воды (или бульона), 1 стакан молока, 2 стакана вареного риса, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 2 ч. ложки сахара, 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Рис и зеленый горошек протирают через сито, тщательно перемешать, переложить в горшочек, залить бульоном.

Яйца, сахар и молоко перемешать, влить в горшочек. Суп заправить солью и перцем, добавить сливочное масло, закрыть горшочек крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 25 мин.

Литовский томатный суп

1,2 л бульона, 5 помидоров, 2 ст. ложки гречневой крупы, 2 соленых огурца, 1 стакан сметаны, 1 луковица, зелень петрушки, соль по вкусу.

Помидоры ошпарить, снять кожицу и натереть на терке.

Бульон довести до кипения в кастрюле, затем перелить в горшочек, ввести в него протертые помидоры, соль, очищенный и измельченный репчатый лук и промытую крупу Горшочек накрыть крышкой и поставить в холодную духовку, которую затем нагреть, на 25 мин.

За 5 мин до конца варки в суп добавить нарезанные тонкими кружочками огурцы, рубленую зелень петрушки.

При подаче к столу суп заправить густой сметаной.

Протертый томатный суп со свеклой

1,3 л бульона, 3 помидора, 2 небольшие свеклы, 1 морковь, 2 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки рубленой зелени петрушки и укропа, соль, перец по вкусу.

Помидоры помыть, протереть сквозь сито.

Свеклу и морковь очистить, натереть на терке, добавить помидоры, смешать с растительным маслом и тушить в сковороде 3–4 мин.

В горшочек влить горячий бульон, ввести подготовленные овощи, добавить зелень, соль и перец. Горшочек накрыть крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку на 15 мин.

При подаче к столу суп заправить сметаной.

Протертый суп с кабачком

1,5 л бульона, 1 стакан вареного риса, 1 кабачок, 2 стакана молока, 2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла.

Кабачок очистить, нарезать некрупными кусочками и припустить в небольшом количестве воды.

Рис протереть сквозь сито вместе с кабачком, затем добавить бульон, тщательно перемешать, чтобы не было комочков.

Яйца взбить с молоком, добавить к полученной прежде массе. Все переложить в горшочек, закрыть крышкой и поставить в разогретую духовку на 25 мин.

При подаче к столу в порционные тарелки с протертым супом положить кусочки сливочного масла.

Бастурма из говядины по-грузински

2 кг говядины, 4–5 луковиц, 50 мл винного уксуса, 50 г зелени петрушки, лавровый лист, душистый перец, черный молотый перец, соль.

Говяжью вырезку зачистить от пленок и сухожилий, нарезать кубиками по 25–30 г, сложить в керамическую или эмалированную посуду, посыпать молотым перцем, рубленым луком, солью, добавить винный уксус, лавровый лист, душистый перец, перемешать и выдержать в холодном месте 2–3 дня.

Замаринованное таким образом мясо нанизать на вертел и жарить до полной готовности над раскаленными древесными углями без пламени.

Чтобы бастурма поджаривалась равномерно, нужно периодически поворачивать вертел. Подавать на вертеле с гарниром. Соус подавать отдельно.

Можно подать кушанье с нарезанным тонкими колечками луком. (Его следует посыпать солью и немного обмять руками. Можно его промыть водой, еще раз отжать и досолить по вкусу. Сбрызнуть уксусом – и к шашлыку готов аппетитный и совершенно не горький салат.)

Шашлык из говяжьей вырезки

500 г вырезки, 100 г сала, 2 луковицы, мука, 70 г зеленого лука, черный молотый перец, уксус, соль.

Вырезку нарезать на небольшие куски, сложить в миску, пересыпая мелко нарубленным луком и толченым перцем. Слегка сбрызнуть уксусом. Накрыть мясо крышкой и поставить для маринования на 2–3 ч в холодное место.

Приготовить 5 тонких палочек. Когда мясо замаринуется, очистить его от лука, нанизать на каждую палочку по 7–8 кусочков с ломтиками сала, посыпать мукой и обжарить.

Шашлык из телятины, запеченный в бумаге

500 г телятины, 3 луковицы, 3 помидора, 10 г жира, зелень петрушки и укропа, красный и черный молотый перец.

Мясо обмыть, нарезать мелкими кусочками, добавить мелко нарубленный репчатый лук, мелко нарезанные спелые помидоры, зелень, черный молотый перец, соль и жир. Тщательно перемешать и убрать в холодное место на 1–2 ч.

Затем выложить смесь на смазанную маслом прочную бумагу, завернуть рулетом, обернуть фольгой и завязать ниткой или шпагатом. Рулет уложить на противень или сковороду и зажарить.

Телячьи рулетики на шампурах

4 больших тонких шницеля из телятины (по 200 г), 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки острой горчицы, 1 пучок зелени (например, петрушки), зеленого лука, укропа, кервеля, сок½лимона, ¼ стакана оливкового масла, соль, черный молотый перец.

Предварительно положить деревянные шампуры на 10 мин в воду. (Это придаст им большую жаропрочность, на них будет легче нанизывать мясо, и они не будут «вытягивать» сок из мяса.)

Нарезать телячьи шницели полосками шириной около 2 см и длиной примерно 10 см. Посолить их, поперчить и разложить на столе. Очистить чеснок и выдавить через чесночницу в горчицу. Зелень оборвать со стеблей, вымыть и мелко нарубить.

Смешать зелень, лимонный сок, немного оливкового масла и горчично-чесночную массу. Смазать полученной смесью каждую полоску мяса и скатать рулетиком. Нанизать рулетики на 4 больших или 8 маленьких шампуров, смазать оставшимся оливковым маслом и положить на гриль. Жарить около 15 мин, часто переворачивая.

Гуляш из говядины

500 г говядины, 4 луковицы, 100 г растительного масла, 2 помидора, 100 г моркови, 500 г картофеля, 2 зубчика чеснока, 1 л мясного бульона, соль, черный и красный молотый перец.

Репчатый лук, очищенный и нарезанный кольцами, обжарить на сковороде в растительном масле.

Мясо промыть, нарезать кусочками по 50–60 г, посолить, посыпать молотым черным и красным перцем, толченым чесноком, смешать с обжаренным луком и продолжают все жарить на слабом огне до полуготовности мяса.

Раскладывают мясо по горшочкам, добавить очищенные и нарезанные кубиками картофель, морковь. Все залить мясным бульоном и поставить в духовку.

За 20–30 мин до готовности добавить помидоры, предварительно нарезанные и освобожденные от семян, и посолить.

Гуляш, тушенный с квашеной капустой

500 г говядины, 500 г квашеной капусты, 3 ст. ложки смальца, 2–3 луковицы, 1 ст. ложка муки, ½ ложки молотого черного перца, ¼ ч. ложки тмина, ½ ч. ложки соли.

Мякоть говядины ополоснуть, обсушить, нарезать небольшими кубиками, выложить в сковороду с разогретым смальцем и обжарить.

В огнеупорные глиняные горшочки положить кусочки мяса, добавить очищенный и нарезанный тонкими полукольцами лук, посыпать мукой, солью, перцем и тмином, влить немного кипящей воды и хорошо перемешать. Поставить горшочки в нагретую духовку и тушить при слабом кипении в течение 30 мин После этого положить тонко нашинкованную квашеную капусту, снова поставить в духовку и продолжать тушить еще 30–60 мин до мягкости мяса.

Подавать к столу горячим.

Чтобы гуляш получился более острым, можно в конце тушения добавить очищенный от кожицы и нарезанный ломтиками помидор.

Говядина, тушенная с молодым картофелем и грибами

1 кг говядины, 100 г топленого сала,200 г грибов, г картофеля,300 г лука, 150 г сметаны, соль.

Говядину нарезать (по 3–5 кусочков на порцию), обжарить в топленом сале с кольцами лука.

Мясо и лук выложить в горшочек, добавить отварные и нашинкованные грибы, целые некрупные клубни или дольки очищенного картофеля, посолить, залить бульоном, в котором варились грибы, и тушить.

За 3 мин до готовности добавить сметану.

Жаркое по-польски

650 г говядины, 1,5 кг картофеля, 2 луковицы, ½ стакана сухого вина, 1 стакан сметаны, 2 стакана бульона,3 ст. ложки растительного масла, зелень укропа, соль, перец

Раздельно обжарить в масле очищенный и нарезанный ломтиками картофель, подготовленные и мелко нарезанные лук и мясо.

Все разложить по горшочкам, посолить, поперчить, залить горячим бульоном (или кипящей водой), поставить в духовку. Через 20 мин добавить вино и тушить до готовности.

За несколько минут до подачи к столу залить сметаной, посыпать рубленой зеленью.

Жаркое по-купечески

1,5 кг говяжьей вырезки, 2 луковицы,3 лавровых листа,3 ст. ложки муки, 2 стакана сметаны, 3 ст. ложки столовой горчицы, 2

зубчика чеснока, имбирь, майоран, соль, черный перец горошком.

Очистить и измельчить лук, высыпать его на дно горшочка. Мясо промыть и положить поверх лука одним куском, добавить перец горошком и лавровый лист. Горшочек накрыть крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку на 2,5–3 ч.

Тем временем готовить соус. На сухой сковороде поджарить муку, пока она не начнет пахнуть орехами, добавить в нее сметану. Когда она распустится, положить горчицу, сдобрить имбирем, майораном, заправить измельченным чесноком.

Горшочек вынуть из духовки и залить соусом готовое мясо. Блюдо посолить.

Горшочек поставить еще на 30 мин в слабо нагретую духовку.

При подаче к столу мясо разрезать на порционные куски и залить соусом из горшочка. На гарнир можно подать гречневую кашу.

Говядина по-новгородски

1,5 кг говядины, 6 луковиц, 2 моркови, 4 яйца, 4 ст. ложки жира, 3 ст. ложки сливочного масла,300 г сметаны, 120 мл сухого вина, 120 г тертого сыра твердых сортов, соль, перец.

Мясо промыть, нарезать поперек волокон кусочками весом 25–30 г, посолить, поперчить, залить вином и поставить на 2 ч на холод для маринования.

Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко порубить, лук и морковь почистить, измельчить и пассеровать в жире.

В глиняный горшочек положить сливочное масло, половину маринованного мяса, яйца, лук и морковь, затем оставшуюся часть мяса.

Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку на 5–7 мин, чтобы мясо зарумянилось, затем полить сметаной, посыпать тертым сыром и снова запекать в духовке 20–30 мин.

Готовое блюдо должно иметь аппетитную румяную корочку кремового цвета от запеченной сметаны с сырными крапинками.

Подают к столу в горшочке, в котором готовилось блюдо.

Говядина с хреном

1,5 кг говядины (целый кусок), 200 г хрена, 3 маринованных огурца, 2 ст. ложки сливочного масла, специи, соль.

Говядину промыть, зачищают от пленок, посолить, залить горячей кипяченой водой, чтобы мясо было покрыто ею полностью, и тушить в глубокой сковороде целым куском.

Тертый хрен обжарить на сковороде в масле добавить в него сок, оставшийся от тушения говядины нашинкованные маринованные огурцы, специи и довести до кипения.

Тушеную говядину нарезать ломтиками по 3–4 на порцию, переложить в горшочке с хреном и огурцами. Горшочек закрыть

крышкой, поставить в умеренно разогретую духовку и выдержать на среднем жару 10–15 мин К столу подать в горшочке, полив соком, в котором тушилась говядина.

Говядина в свекольно-сметанном соусе

1,8 кг вырезки говядины, 1 морковь, 1 свекла, 2 луковицы, 80 г сливочного масла, 250 г нежирной сметаны, 3 стакана мясного бульона, 4 зубчика чеснока, 2 ст. ложки столового уксуса, 1 ч. ложка сахара, 2 лавровых листа, соль, черный молотый перец, черный перец горошком.

Мясо промыть, нарезать кусками весом по 40–60 г, отбивают тяпкой, посолить, поперчить, выложить в миску и оставляют на 30 мин

Свеклу очистить от кожицы, нарезать небольшими кубиками, морковь и лук очистить и измельчить.

В горшочек влить растопленное сливочное масло положить куски говядины, добавить лавровый лист и перец горошком, сверху выложить подготовленные овощи

В отдельной посуде соединить сметану бульон и толченый чеснок, довести до кипения, добавить столовый уксус и сахар, еще раз вскипятить.

Готовый соус влить в горшочек с мясом и овощами, закрыть крышкой и поставить в разогретую духовку. Тушить около 1 ч на очень медленном огне.

К столу подать в горшочке или выложить на блюдо вместе с нарезанными дольками помидорами, огурцами и веточками зелени.

Говядина, запеченная в сметане по-тульски

500 г говядины, 2 ст. ложки кулинарного жира или маргарина, 25 г сливочного масла, 5 0 г сала, 3–4 луковицы, 3 морковки, 100 г ржаного хлеба, ½ стакана сметаны, 1 яйцо, 1 ½ ст. ложки томатной пасты, 2 ст. ложки консервированных маслин без косточек, ½ лимона, 3 ст. ложки молотых сухарей, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, молотый черный перец и соль по вкусу.

Мякоть говядины промыть, нарезать поперек волокон на порционные кусочки, хорошо отбить с обеих сторон, посолить, посыпать молотым перцем, обвалять в сухарях, выложить в сковороду с раскаленным жиром и поджарить.

Сало нарезать тонкими ломтиками и немного вытопить до получения прозрачности.

Лук и морковку почистить, вымыть, нарезать соломкой, слегка обжарить в разогретом жире, добавить немного воды и тушить до мягкости.

Хлеб нарезать маленькими кубиками, подрумянить в

сливочном масле, смешать с тушеными овощами, добавить нарезанные соломкой маслины, заправить томатной пастой и потушить еще 3–5 мин.

На дно керамических горшочков положить кусочки сала, на них – половику мяса, затем – смесь овощей с ржаными сухариками и снова слой мяса. Сырое яйцо хорошо размешать со сметаной и залить этой смесью содержимое горшочков. Сверху посыпать молотыми сухарями, поставить на противне в нагретую духовку и запекать до образования румяной корочки.

Готовое блюдо украсить ломтиками лимона без косточек и измельченной зеленью.

Говядина, тушенная с баклажанами и сладким перцем

800 г мяса, 2 баклажана, 3 сладких болгарских перца, 3 помидора, 1 морковка, 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла,5–6 зубчиков чеснока, 3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, ⅓ ч. ложки молотого черного или красного перца, соль по вкусу.

Мясо зачистить от пленок и сухожилий, промыть проточной водой и нарезать небольшими кубиками.

Лук и морковку почистить, вымыть и тоже нарезать мелкими кубиками.

Мясо выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить морковку и лук и обжаривать в течение 10–15 мин.

Болгарский перец, баклажаны и помидоры ополоснуть, нарезать ломтиками и обжарить в небольшом количестве растительного масла каждый овощ отдельно.

В смазанные маслом глиняные огнеупорные горшочки положить мясо, затем в любом порядке овощи, посолить, поперчить, посыпать зеленью, поставить в разогретую духовку и тушить на слабом огне 15–20 мин.

Готовое блюдо заправить толченым чесноком, накрыть крышками, дать постоять 3–5 мин и подавать к столу горячим.

Отдельно подать в соуснике сметану или майонез.

Телятина, тушенная в кислом молоке

2 кг отборной телятины, 100 г растительного масла, 3 луковицы, 2 моркови, 3 стакана кислого молока, соль.

Мякоть телятины промыть, нарезать кусочками весом 25–30 г, обжарить на сковороде в раскаленном растительном масле до образования румяной корочки затем добавить очищенный и нарубленный лук, нашинкованную морковь и жарить еще 5—10 мин.

Мясо с луком и морковью переложить в горшочек, залить кислым молоком, посолить и тушить в духовке на слабом огне в течение 1,5–2 ч.

Приготовленное таким образом мясо получается очень мягким и нежным, рекомендуется как диетическое блюдо при различных заболеваниях.

Говядина с овощами

1 кг говядины, 100 г топленого масла, 20 г сала, 180 г риса, 2 луковицы,300 г тыквы,300 г цветной капусты, 2 баклажана, 3 сладких перца, 4 помидора, 10 г лимонного сока, соль, перец.

Тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать квадратиками и обжарить на сковороде с половиной нормы масла.

Баклажаны помыть, нарезать кружками, посыпать солью, сбрызгнуть лимонным соком, оставляют на 15 мин, затем обжарить с обеих сторон на сковороде в оставшемся масле.

Цветную капусту разобрать на соцветия, перец освободить от плодоножек и семян, нарезать кольцами, мытые помидоры разрезать на половинки.

Говядину промыть, нарезать брусочками и обжарить на сале.

Рис промыть и отварить до полуготовности, очищенный лук измельчить. Мясо соединить с рисом и луком, посолить, поперчить и перемешать.

В глиняный горшочек положить слой мяса с рисом и луком, затем овощи слоями в той последовательности, в которой они обрабатывались, залить говяжьим бульоном так, чтобы продукты были им покрыты. Горшочек закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку, тушить до готовности при средней температуре.

Отварная телятина с рисом

1,5 кг телятины (грудинка), 500 мл мясного бульона, 1 стакан риса, 50 г сливочного масла, 250 г сметаны или майонеза, специи, соль.

Телятину промыть, нарезать кусками, положить в горшочек, залить мясным бульоном, добавить специи и соль. Горшочек поставить в слегка разогретую духовку и варить мясо в течение 1 ч.

Рис промыть, обжарить на сковороде в сливочном масле до золотистого цвета, добавить 2,5 стакана воды, соль и варить до полуготовности (рис должен быть немного твердым).

Рис положить в горшочек поверх телятины, залить сметаной или майонезом, горшочек закрыть крышкой и поставить в разогретую духовку. Запекать до тех пор, пока не образуется светло-коричневая корочка.

Зразы из телятины

1,5 кг телятины, 4 луковицы, 300 г черствого белого хлеба без корок, 1,5 стакана молока, 150 г растительного масла, 2 стакана мясного бульона, 100 г томата-пюре, соль, перец.

Телятину промыть, нарезать тонкими пластинами величиной с ладонь и отбить.

Для фарша лук очистить, нашинковать и обжарить в масле (50 мл) до золотистого цвета, черствый хлеб размоченный в молоке, отжать и смешать с луком, посолить, поперчить, хорошо вымешать и обжарить на сковороде с растительным маслом (50 мл) на слабом огне.

На каждую пластинку мяса положить по 1 ст. ложка фарша, пластинки свернуть трубочками, перевязать нитками, посолить и немного поперчить.

Зразы выложить на сковороду с оставшимся разогретым маслом и обжарить на сильном огне со всех сторон.

Обжаренные зразы переложить в горшочек, залить бульоном, добавить томат-пюре, поставить в разогретую духовку, тушить на слабом огне в течение 1 ч.

При подаче к столу снять нитки, зразы переложить в тарелки и полить соком, образовавшимся при тушении.

Мясной кулеш

1,5 кг говядины (зырезка), 2 л воды, 800 г пшена, 2 луковицы, 2 ст. ложки топленого свиного сала, соль.

Мясо промыть, нарезать крупными кусками, положить в кастрюлю, залить водой и варить до готовности, своевременно снимая пену шумовкой. Куски мяса вынуть из бульона, бульон перелить в горшочек, добавить в него предварительно перебранное и промытое пшено, посолить.

Горшочек поставить в духовку. За 10–15 мин до готовности в горшочек положить очищенный, измельченный и обжаренный в сале лук, а также нарезанное порционными кусками мясо.

Нашпигованная говядина

2 кг говяжьей вырезки, 150 г шпика, 2 корня петрушки, 2 корня сельдерея, 1 небольшая репа, 6 клубней картофеля, 80 г сливочного масла, 3 луковицы, соль, перец.

Вырезку промыть, хорошо отбить молоточком, разрезать на порционные куски, посолить, густо посыпать перцем и нашпиговать.

Коренья и лук очистить и измельчить, репу помыть и нарезать маленькими кубиками, очищенный картофель – дольками.

На дно горшочка положить растопленное сливочное масло, на него выложить куски говядины, затем коренья и овощи, налить небольшое количество горячей воды.

Горшочек поставить в разогретую духовку и припустить мясо с овощами в течение 1,5–2 ч.

Сочное мясо в омлете

1,5 кг телятины или говядины, 400 г лука, 100 г растительного масла, 8 яиц, 1,5 стакана молока, 1 ст. ложка муки, соль.

Мясо промыть, нарезать брусочками, посолить, обжарить в масле вместе с очищенным и измельченным луком до готовности.

Яйца взбить с молоком, постепенно добавляя муку, посолить.

Обжаренное мясо разложить по порционным горшочкам, залить омлетной смесью и запекать в духовке примерно 20 мин

Бефстроганов под соусом

1,8 кг мяса (мякоти), 500 г сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 4 ст. ложки томатной пасты, 2 луковицы, соль, перец.

Мясо промыть, нарезать ломтиками длиной 2 см и шириной 0,5 см и отбить деревянным молоточком, посолить, поперчить, обвалять в панировочных сухарях.

Лук очистить, измельчить и обжарить в масле на сковороде. Когда он приобретет золотистый цвет, на сковороду положить ломтики мяса и жарить на сильном огне, пока оно не зарумянится.

Мясо с луком переложить в глиняный горшочек, а в сковороде, на которой жарилось мясо, приготовить соус. Для этого сметану смешать с томатной пастой и довести до кипения.

Готовым соусом залить мясо, горшочек плотно закрыть крышкой и тушить блюдо при температур 85–90 ˚С в течение 20 мин, не допуская кипения соуса, иначе мясо станет твердым и сухим.

При подаче к столу выложить мясо в тарелки, полить соусом из горшочка. В качестве гарнира подать картофель фри и салат из помидоров.

Мясная запеканка под соусом по-киевски

450 г мякоти говядины, 10–12 картофелин, 3 луковицы, 2 помидора,3 ст. ложки смальца или маргарина, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, ⅓ ч. ложки молотого черного перца, соль.

Для грибного соуса: *30 г сушеных грибов, 1 стакан грибного бульона, ½ стакана сметаны, 1 луковица, 1 ст. ложка смальца или маргарина, 2 ст. ложки муки, ⅓ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.*

Говядину ополоснуть холодной водой, обсушить, нарезать крупными кубиками, посолить и обжарить в раскаленном жиру. После этого посыпать молотым перцем и сложить в керамические огнеупорные горшочки.

Овощи почистить и вымыть. Картошку нарезать кубиками, выложить в сковороду с разогретым смальцем или маргарином и обжарить, добавив измельченный лук.

Обжаренные овощи положить в горшочки к мясу, залить горячим грибным соусом, сверху положить по кружочку помидора и посыпать зеленью. Горшочки плотно закрыть крышками, поставить в нагретую духовку и запекать на слабом огне в течение 30–40 мин.

Приготовление грибного соуса: грибы промыть, замочить в холодной воде на 2–3 ч, затем в этой же воде сварить, вынуть с помощью шумовки, нарезать соломкой, а бульон процедить. После этого выложить в сковороду с разогретым смальцем и обжарить, добавив очищенный и измельченный лук Просеянную муку слегка подрумянить на сухой сковороде, развести теплым грибным бульоном, растереть, чтобы не было комочков, довести до кипения и процедить. В горячий соус добавить грибы с луком, сметану, соль, молотый перец и варить 3–5 мин, после чего залить содержимое горшочков.

Жаренка (говядина, тушенная по-белорусски)

500 г говядины, 1 кг картошки, 40 г сушеных грибов, 3 луковицы, 1 морковка, 4 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки томата-торе,4 ст. ложки муки,50 г свиного сала, 60 г сливочного масла, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль.

Грибы залить на 2–3 ч холодной водой, а потом в этой же воде отваривать в течение 1,5–2 ч. Готовые грибы вынуть, нарезать мелкими ломтиками и обжарить в небольшом количестве масла, а бульон процедить.

Говядину промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, выложить в сковороду с растопленным салом и обжарить.

Очистить и вымыть овощи. Морковку нарезать ломтиками, картошку и лук – кубиками. Каждый вид овощей обжарить отдельно в сливочном масле.

Муку подрумянить в масле до светло-коричневого цвета, смешать со сметаной и тщательно растереть, чтобы не было комочков.

В порционные горшочки положить обжаренные овощи, мясо, грибы, залить горячим грибным бульоном на уровне продуктов, добавить сметану, томат-пюре, посолить, поставить на противне в предварительно разогретую духовку и тушить до готовности.

При подаче посыпать зеленью.

Бигус из говядины с яблоками

500 г мякоти говядины, 150 г ветчины, 2 яблока, 1 луковица, 1 помидор, ½ кочана капусты, 2 ст. ложки смальца, ½ стакана мясного бульона, молотый черный перец и соль по вкусу.

Яблоки вымыть, удалить сердцевину а мякоть нарезать дольками.

Капусту очистить от верхних листьев, промыть и тонко нашинковать.

Очищенный и вымытый лук нарезать полукольцами.

Помидоры опустить на несколько секунд в кипяток, вынуть, снять кожицу, а мякоть нарезать кружочками.

Мясо зачистить от прожилок и сухожилий, промыть, нарезать порционными кусочками, посолить и посыпать молотым перцем.

В глиняных горшочках растопить смалец, положить туда мясо, сверху – тонкие ломтики ветчины, затем капусту, лук, яблоки и помидоры, залить горячим процеженным бульоном, поставить в нагретую духовку и тушить в течение 1–1,5 ч.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью и подать.

Рагу из остатков жаркого с яблоками

800 г жаркого из говядины с костями, 1–2 яблока кислых сортов, 6–8 картофелин, 1 ч. ложка муки, 25 г сливочного масла, 5 стаканов мясного бульона или воды, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Из оставшегося с праздника жаркого или вареного мяса можно приготовить на следующий день к завтраку или обеду вкусное второе блюдо.

Срезать с костей мякоть и нарезать ее небольшими кубиками. Кости разрубить, залить кипяченой водой или бульоном, прокипятить и процедить.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины и нарезать кубиками.

Картошку почистить, вымыть и тоже нарезать кубиками.

Муку подрумянить в растопленном сливочном масле, развести процеженным бульоном, тщательно растереть, чтобы не было комочков, и разлить в глиняные горшочки. Туда же положить мясо, яблок картошку, измельченную зелень, поставить горшочки в хорошо нагретую духовку и варить при слабом кипении 20–30 мин.

Пряные рулетики из говядины

500 г мякоти говядины, 100 г свиного сала, 2 луковицы, 2 ст. ложки смальца, 1 стакан мясного бульона, 2 ст. ложки готовой горчицы, 1 ст. ложка муки, 5–6 зубчиков чеснока, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, 2–3 лавровых листа, ⅓ – ½ ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Мяса ополоснуть, обсушить, нарезать поперек волокон на куски из расчета по одному куску на порцию, отбить с обеих сторон до толщины 0,5 см, натереть солью, молотым перцем, смесью горчицы с тертым чесноком, положить в холодильник и оставить на 6–7 ч.

Сало нарезать тонкими ломтиками, отбить и натереть

чесноком.

Лук почистить, вымыть, измельчить и обжарить до золотистого цвета в разогретом смальце.

На подготовленные кусочки мяса положить по ломтику сала, затем – лук, свернуть в виде рулетиков, перевязать ниткой, обвалять в муке и обжарить на сковороде с разогретым жиром. После этого рулетики слегка остудить и удалить нитки.

В порционные глиняные горшочки положить рулетики, добавить оставшийся поджаренный лук, влить горячий процеженный бульон, поставить в духовку и тушить в течение 30–40 мин. За 2–3 мин до готовности добавить в горшочки тертый чеснок, лавровый лист и молотый перец.

В качестве гарнира к этому блюду можно подать кашу или овощи.

Биточки по-крестьянски

400 г мякоти говядины, 2 ст. ложки воды, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки смальца или топленого сливочного масла, 3 ст. ложки маргарина, 6–8 картофелин, 4 луковицы, 3 морковки, 40 г сушеных грибов, 1 ½ ст. ложки томата-пюре, 4–8 горошин черного перца, ½ ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Для соуса: *2 стакана грибного бульона, 2 ст. ложки пшеничной муки, 30 г сливочного масла, молотый черный перец и соль по вкусу.*

Сушеные грибы промыть, замочить в холодной воде на 2–3 ч, затем в этой же воде сварить, вынуть, нарезать небольшими ломтиками и слегка обжарить в разогретом жиру, а бульон процедить и использовать для приготовления соуса.

Мясо ополоснуть, нарезать крупными кусками и пропустить через мясорубку, поставив решетку с большими отверстиями. Затем добавить очищенную и измельченную луковицу, соль, молотый перец, холодную воду, хорошо перемешать и выбить руками, чтобы получилась однородная масса. Из полученного фарша сформовать плоские округлые лепешки, обвалять их в муке, выложить в сковороду с разогретым смальцем и обжаривать биточки до образования румяной корочки.

Овощи почистить и вымыть. Оставшийся лук и морковку измельчить, картошку нарезать кубиками и обжарить в маргарине, каждый овощ отдельно.

Томат-пюре слегка потушить в разогретом жиру

В порционные керамические горшочки выложить слоями лук, биточки, грибы, добавить черный перец горошком, картошку морковку, томат-пюре и залить горячим процеженным соусом. Горшочки накрыть крышками, поставить в разогретую духовку и тушить в течение 10–15 мин.

Приготовление соуса: муку подрумянивать в раскаленном сливочном масле до появления приятного орехового запаха. Затем развести горячим грибным бульоном, тщательно перемешать, чтобы не было комочков, и варить на слабом огне в течение 1 ч. После этого добавить соль и молотый перец, заправить соус сливочным маслом и залить им содержимое горшочков.

Котлеты из телятины, запеченные с рисом

800 г телятины, 50 г почечного жира, 100 г черствого белого хлеба, 1 яйцо, 1 стакан риса, 2 стакана мясного бульона, 1 стакан молотых сухарей, 1 стакан молока, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, 2–3 горошины душистого перца, 1 ч. ложка соли, растительное масло для жарения.

С хлеба срезать корочку, мякоть замочить в молоке и отжать.

Телятину ополоснуть, нарезать крупными кусочками и вместе с почечным жиром и хлебом дважды пропустить через мясорубку. В полученный фарш влить молоко, в котором замачивался хлеб, положить соль, размолотый душистый перец и все тщательно перемешать до образования однородной массы. Сформовать котлеты по 2 —

3 штуки на порцию, обмакнуть каждую в яйцо, обвалять в сухарях и обжарить с обеих сторон в раскаленном растительном масле.

Рис перебрать, промыть, положить в кипящий жирный мясной бульон (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон» или «Основной мясо-костный бульон для супов») и сварить рассыпчатую кашу. В порционные горшочки, смазанные сливочным маслом и хорошо посыпанные сухарями, положить по одной котлете, на каждую – половину или треть риса, снова котлету и рис и повторить при необходимости еще раз. Сверху полить растопленным маслом, поставить в нагретую духовку и запекать на слабом огне в течение 30 мин.

Отдельно подать в соуснике белый соус.

Телятина в молоке

600 г телятины, 1 ⅓ стакана молока, 1 яйцо, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Мякоть телятины зачистить от пленок и сухожилий нарубить на небольшие куски, посыпать их солью, выложить в порционные керамические горшочки, залить молоком, поставить в предварительно нагретую духовку и варить на слабом огне в течение 1–1,5 ч.

Подавать горячим в этих же горшочках, украсив блюдо кружочками сваренного вкрутую яйца и посыпав зеленью петрушки и укропа.

Телятина с опятами в горшочке

500 г телятины,400 г опят, 1 кг картофеля, ½ стакана куриного бульона, 3 зубчика чеснока, 2 лавровых листочка, черный перец (горошком), соль по вкусу.

Потушить мясо до готовности, добавить чеснок, специи и соль. Отдельно потушить грибы. Картошку нарезать небольшими кубиками.

Все ингредиенты уложить слоями в горшочки. Когда они заполнятся на ⅔, залить их куриным бульоном и поставить в духовку, разогретую до 180 ˚С, на 10 мин.

Тефтели в томатном соке

1,5 кг говядины, 2 луковицы, 200 г растительного масла, зелень укропа, соль, перец.

Для маринада: *200 г моркови, 300 г лука, 1 л томатного сока, 5 0 мл растительного масла, 3 ст. ложки муки, лавровых листа, черный перец горошком.*

Мясо промыть, очистить от сухожилий, разрезать на небольшие куски и пропустить через мясорубку.

В фарш добавить рубленый лук, посолить, поперчить и перемешать. Затем сформовать из него шарики по 6–8 штук на 1 порцию, обжарить их в большом количестве масла на среднем огне.

Морковь очистить, нарезать тонкой недлинной соломкой, очищенный лук измельчить, все обжарить на сковороде в масле, добавить муку, еще немного прожарить, влить томатный сок, положить лавровый лист и перец горошком.

Обжаренные шарики аккуратно сложить в горшочек, залить маринадом, поставить горшочек в умеренно разогретую духовку и тушить на слабом огне 20–30 мин.

При подаче к столу блюдо посыпать измельченной зеленью.

…

О, чудесные маленькие тефтели! Они пахли так восхитительно и были такие поджаристые, румяные – словом, такие, какими и должны быть хорошие мясные тефтели!

Астрид Линдгрен. «Малыш и Карлсон, который живет на крыше»

Мясные клецки, тушенные в сметане

700 г говядины, 2 кг картофеля, 100 г пшеничной муки,3

луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 200 г сметаны, специи, соль.

Говядину промыть, разрезать на куски, пропустить через мясорубку вместе с очищенным луком. В фарш добавить специи и соль.

Картофель очистить и натереть на терке, положить на сито, дать жидкости стечь, посолить, добавить муку и все тщательно перемешать.

Подготовленную смесь сформовать в виде клецок с мясным фаршем, немного обжарить на сковороде в масле, переложить в горшочек, залить сметаной и тушить, закрыв крышкой, в умеренно разогретой духовке до готовности.

Блюда из свинины

Суп гороховый

1,5 стакана лущеного гороха, 300 г ветчины или грудинки, 2 луковицы, 1 морковка, 1 корень петрушки, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, соль по вкусу, 1 стакан мелких сухариков, 1,5 л воды.

Предварительно замоченный горох залить холодной водой, добавить кожу от ветчины и варить до полного размягчения. Мелко нарубленный лук обжарить с ветчиной, добавить натертые на крупной терке морковь и петрушку и все вместе прожарить на масле 3–4 мин, положить томат-пюре, перемешать и тушить еще 3–4 мин. Тушеные овощи с ветчиной положить в кипящий гороховый отвар, посолить и варить 3–5 мин.

В тарелку с супом положить хлебные сухарики.

Суп со свининой

1 кг свинины, 4 яйца, зелень петрушки, кинза, кислый лаваш, вода и соль.

Мясо нарезать небольшими кусками, промыть, положить в кастрюлю, залить водой и поставить на огонь. Снять пену и положить зелень.

Когда мясо сварится, вынуть его из бульона. Процедить его и перелить в чистую кастрюлю. Добавить нарезанный кислый лаваш и поварить еще 10–15 мин.

Посолить, снять с огня и дать остыть.

Взбить яйца и, непрерывно помешивая, постепенно влить в суп. Снова поставить его на огонь и довести до кипения.

Подавать кушанье, положив в тарелки кусочки свинины.

Харчо со свининой

1 кг жирной свинины, 10 луковиц, 150 г пшена (или 100 г вермишели), 1 ч. ложка толченого кориандра, 1 ч. ложка молотой корицы и гвоздики, 1 ст. ложка хмели-сунели, 4 дольки чеснока, кинза и зелень петрушки, ткемали (или кислый лаваш), сушеные чабер и базилик, черный молотый и стручковый перец, вода, соль.

Мясо обмыть и нарезать небольшими кусками. Положить его в кастрюлю, добавить мелко нарезанный репчатый лук и хорошо потушить. Затем залить кипятком, дать закипеть, всыпать пшено или вермишель и варить до готовности.

За 10–15 мин до окончания варки положить вареные и протертые через сито сливы или предварительно замоченный и протертый через сито кислый лаваш (можно подкислить суп винным уксусом), базилик, корицу и гвоздику, сухие сунели, чабер, молотый перец, истолченный с солью стручковый перец и

толченый чеснок и мелко нарезанную свежую зелень (кинзу и петрушку).

Суп с крапивой

1,5 кг костей для бульона, 600 г крапивы, 60 г репчатого лука, 60 г моркови, 400 г картофеля, 4 яйца, 40 г топленого масла, 60 г сметаны, соль и перец.

Молодую крапиву перебрать и промыть холодной водой. Затем погрузить ее на 3–4 мин в кипяток, откинуть на сито и мелко порубить.

В кипящий бульон положить нарезанный ломтиками картофель. Когда бульон вновь закипит, добавить пассерованный лук и приготовленную крапиву В конце варки положить специи.

Суп при подаче посыпать зеленым луком и петрушкой, добавить сметану и нарезанные крутые яйца.

Суп на скорую руку

600 г мяса, 100 г репчатого лука, мясной бульон (или вода), тмин, соль и перец.

Промыть мясо, отделить его от сухожилий и костей, порубить. Добавить лук, тмин, перец, соль и хорошо перемешать. Из фарша сделать небольшие шарики и бросить в кипящий бульон. После того как они всплывут, варить еще 5–6 мин.

В суп можно добавлять картофель или рис (из расчета по 40 г на 1 порцию).

Суп зеленый острый

1,7 л бульона, 8 ст. ложек растительного масла, 2 зубчика чеснока, 1 стакан мелко нарубленного репчатого лука, 1 стакан мелко нарезанного сельдерея, 100 г нарезанной кубиками моркови, 4 ч. ложки томатной пасты, 1 стакан зеленого горошка, 1 стакан фасоли, 3 ст. ложки риса, 4 штуки лаврового листа, 4 крупных помидора, 4 ст. ложки тертого сыра, соль, перец.

Нарубленный чеснок и лук обжарить в масле, добавить сельдерей и морковь. Все тушить и разложить по порционным горшочкам.

В каждый горшочек добавить горячий бульон, томатную пасту, фасоль, зеленый горошек, рис, лавровый лист, соль и перец и поставить в умеренно разогретую духовку. Тушить до тех пор, пока овощи не станут мягкими.

В конце добавить нарезанные ломтиками помидоры и тертый сыр и тушить еще 5 мин. Затем вынуть из духовки и подать к столу.

Гороховый суп с копченой грудинкой

1,5 л бульона, 1 стакан лущеного гороха, 300 г копченой грудинки, 1 морковь, 3 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сливок, кардамон, соль, перец.

Морковь очистить, нарезать небольшими кусочками и тушить в сливочном масле, распустив его в сковороде.

Грудинку нарезать порционными кусочками, предварительно удалив кости.

Горох варить до полуготовности, затем вынуть шумовкой.

Горячий бульон влить в горшочек, добавить куски грудинки, тушеную морковь, заправить солью, перцем, кардамоном. Горшочек закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку, варить 30 мин.

Перед подачей к столу заправить сливками.

Гороховый суп с сухариками

1,2 л бульона, 1 стакан горохового пюре, 100 г корейки, 250 г сухариков, 1 луковица, соль.

В горшочек влить бульон, добавить нарезанную кусочками корейку, мелко нарезанную луковицу, гороховое пюре, соль, закрыть крышкой и поставить на 25 мин. в духовку.

К супу подать сухарики.

Томатный суп с сосисками

1,1 л бульона или воды, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, 200 г шпика, 4 помидора, 4 сосиски, 1 луковица, 100 г сыра твердых сортов, специи, соль.

Картофель, коренья, помидоры и луковицу очистить, красиво нарезать.

Шпик измельчить, обжарить в сковороде.

Сосиски очистить от пленки, нарезать кружочками.

Сыр натереть на крупной терке.

В горшочек влить горячий бульон или воду, добавить все приготовленные ингредиенты, кроме сыра, соль, специи. Горшочек накрыть крышкой, поставить в умеренно нагретую духовку на 25 мин.

При подаче суп посыпать тертым сыром.

Свинина с секретом

1,7 кг свинины, 3 луковицы, 200 г травы тысячелистника, 100 г фруктового уксуса, соль по вкусу.

Свинину промыть, нарезать кусочками, опустить в горшочек, перекладывая кольцами репчатого лука и побегами тысячелистника (вместе с листочками). Сбрызгнуть все фруктовым уксусом, посолить. Горшочек поставить в слабо разогретую духовку и тушить под крышкой до готовности.

Вместо фруктового уксуса можно взять сухое вино. В зимнее время для приготовления блюда берут сухую траву тысячелистника (4 ст. ложки на указанную порцию свинины).

Зразы из свинины

1 кг мякоти свинины,250 г брынзы, 200 г ветчины с жиром, 20 г

зелени петрушки, 4 клубня картофеля, 50 г шпика, 1 ст. ложка лимонного сока или раствора лимонной кислоты, растительное масло, соль, перец по вкусу.

Для соуса: *300 г томатного соуса, 200 г белых грибов (можно сухих), 20 г кетчупа, 2 ст. ложки сливочного масла.*

Мясо промыть, нарезать поперек волокон тонкими ломтями, слегка отбить, сбрызгнуть лимонным соком или слабым раствором лимонной кислоты (3 щепотки на 1 ст. ложка воды) и оставить на 20 мин. мариноваться.

Тем временем **готовить фарш:** брынзу натереть на крупной терке, ветчину нарезать тонкой соломкой, петрушку промыть и мелко порубить. Все смешать.

Приготовление соуса: грибы сварить до полуготовности, нарезать тонкими полосками, обжарить в сливочном масле. В томатный соус добавить грибы, кетчуп, немного грибного отвара, перемешать.

На подготовленные ломтики мяса выложить фарш и завернуть в виде колбасок (можно обвязать нитками). Колбаски умеренно посолить, учитывая, что сыр соленый, поперчить и обжарить на сковороде в масле со всех сторон.

В горшочек на дно положить тонкие ломтики шпика, на них – обжаренные зразы (без ниток), сверху – очищенный и нарезанный картофель, предварительно обжаренный. Все залить соусом, горшочек плотно закрыть крышкой и тушить в духовке до готовности.

Жареная свинина с картофелем

300 г свинины, ½ ст. ложки муки, 1 ст. ложка топленого сала, 3 стакана бульона, 1 морковь, 1 луковица, 1,5 кг картофеля, лавровый лист, зелень петрушки (или укропа), соль и черный перец горошком по вкусу.

Промытое мясо нарезать кусочками по 10–15 г, обжарить в топленом сале до образования корочки, посыпать пассерованной мукой, перемешать, залить бульоном, заправить солью, специями, положить лавровый лист и тушить.

Очищенные и нашинкованные морковь и лук пассеровать.

Картофель очистить и нарезать дольками.

Мясо вынуть из соуса, смешать с подготовленными продуктами, выложить в порционные горшочки, залить соусом и поставить на 25–30 мин в духовку.

Подать в горшочках, посыпав рубленой зеленью.

Жаркое из свинины

2 кг свинины , 5 *луковиц, крышки из теста, лавровый лист, черный перец горошком.*

Мясо промыть, разрезать на куски по числу горшочков.

На дно каждого горшочка высыпать измельченный лук, сверху положить мясо одним куском, добавить перец горошком и по 1 штуке лаврового листа на порцию (ни в коем случае не наливать воды и не солить). Горшочки закрыть крышками из теста и поставить в умеренно разогретую духовку

Через 2,5–3 ч (это зависит от величины горшочков и куска мяса) блюдо будет готово. К столу его подать в горшочках.

Белорусское жаркое

600 г свинины,4–5 клубней картофеля, 2 моркови, 2 луковицы, 100 г сухих грибов, 1 кубик куриного бульона 1 ст. ложки растительного масла, 3–5 штук чернослива или 1 ч. л изюма, 3 ст. ложки тертого сыра, 2 лавровых листа, зелень укропа, соль, 5 горошин черного перца.

Мясо промыть, нарезать кусочками размером 3х3 см или 3х4 см, оставив на каждом немножко сала, и слегка обжарить в масле.

Очищенные картофель, морковь лук и предварительно размоченные грибы нарезать.

На дно горшочка уложить овощи, грибы и кусочки мяса, добавить чернослив или изюм, лавровый лист, перец. Продукты залить горячей водой почти до горлышка горшочка, добавить измельченный кубик куриного бульона, посолить, накрыть горшочек крышкой и поставить в духовку на 1–1,5 ч.

Затем достать мясо из духовки, посыпать сыром и снова поставить в духовку на 5—10 мин., чтобы сыр расплавился.

Перед подачей к столу посыпать измельченным укропом.

Свиные рулетики, тушенные в горшочке

2 кг свинины (лопаточная часть), 1 л крепкого мясного бульона, 2 ст. ложки жира, 3 лавровых листа, специи, соль, перец.

Мясную мякоть без костей промыть, нарезать длинными полосами шириной 5 см, свернуть рулетами, перевязать шпагатом, посыпать сверху солью и перцем. Рулетики выложить на раскаленную сковороду с жиром и обжарить на сильном огне в течение 15–20 мин.

Обжаренные рулеты переложить в горшочек, полить соком, выделившимся в процессе жарения, и жиром, добавить лавровый лист и специи, залить горячим мясным бульоном, посолить по вкусу. Горшочек поставить в хорошо разогретую духовку и тушить в течение 1 ч. За 20 мин до готовности в горшочек при желании можно добавить разрезанные на 4 части клубни картофеля.

К столу подать, выложив на тарелки, можно со свежими огурцами, помидорами и зеленью.

Свинина с грибами и луком

900 г свинины,500 г жареных грибов, 3 ст. ложки измельченной

зелени, 4 луковицы, 1 помидор, 80 г соленых огурцов, 3 ст. ложки соуса «Южный», 2 зубчика чеснока, 1 стакан мясного бульона, 3 ст. ложки жира, лавровый лист, соль, перец.

Мясо промыть, нарезать мелкими кубиками, посолить, поперчить, обжарить на сковороде в жире.

Мясо переложить в горшочек, добавить жареные грибы, зелень, спассерованный лук, нарезанный помидор, припущенные ломтики соленых огурцов без кожицы, соус, тертый чеснок, лавровый лист, влить мясной бульон.

Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку, закрыть крышкой и тушить 15–20 мин.

Свинина по-крестьянски

1 кг нежирной свинины, 2 луковицы, 500 г жаренного кубиками картофеля, 100 г гороха или фасоли, 200 мл бульона, жир, 20 г зелени укропа, соль, перец

Мясо промыть, нарезать кубиками по 15–20 г, посолить, поперчить, обжарить в жире и переложить в горшочек. Затем добавить очищенный и спассерованный лук. Горшочек закрыть крышкой и поставить блюдо тушиться в умеренно разогретую духовку при среднем огне.

Незадолго до готовности мяса положить картофель, распаренные заранее горох или фасоль. Содержимое горшочка залить мясным бульоном и снова поставить в духовку.

Готовое жаркое украшают рубленой зеленью укропа. Отдельно можно подать малосольные огурцы.

Свинина по-белорусски

1 кг свинины, 500 г картофеля , 200 г *чернослива,* 75 2 *сушеных грибов, 3 луковицы, 200 г моркови, 100 г маргарина, зелень, томатный соус, соль, перец.*

Картофель очистить, нарезать крупными кубиками. Также нарезать очищенные лук и морковь. Все обжарить в маргарине на сковороде до полуготовности вместе с промытой и нарезанной кубиками свининой.

Грибы замочить, отварить, нарезать соломкой.

Чернослив замочить, удалить косточки.

Подготовленные продукты разложить по горшочкам, залить томатным соусом, посолить, поперчить и тушить до готовности.

При подаче к столу посыпать рубленой зеленью.

Мясо с тертым картофелем

500 г свинины, 500 г куриного мяса,50 г шпика, 2 луковицы, 10 картофелин, 1 стакан молока, 3 ст. ложки растительного масла, соль.

Картофель очистить и натереть на крупной терке, мясо промыть и нарезать соломкой, очищенный лук измельчить и

обжарить на сковороде в масле.

На дно горшочка положить нарезанный кубиками шпик, затем чередовать слоями мясо, картофель и обжаренный лук, подсаливая каждый слой. Содержимое горшочка залить молоком и поставить в духовку.

К столу подать в горшочке или выложив на блюдо.

Слоеный пирог из свинины и картофеля

900 г нежирной свинины, 2 кг картофеля, 70 г растительного масла, жир для смазывания горшочка,450 г сметаны, 50 г томата-пюре, специи, соль, перец.

Картофель очистить, нарезать ломтиками и обжарить в сковороде в масле.

Свинину промыть, разрезать на куски и пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, добавить в него специи и хорошо перемешать.

Горшочек смазать жиром, на дно уложить слой картофеля, затем слой фарша, снова слой картофеля, слой фарша и т. д.

Содержимое горшочка залить соусом, приготовленным из сметаны, томата-пюре, соли и перца.

Горшочек закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку, запекать при небольшой температуре до готовности.

При приготовлении этого блюда свинину можно не пропускать через мясорубку, а нарезать соломкой или небольшими квадратами.

Свинина, тушенная с цветной капустой и яблоками

1,5 кг свинины (мякоть), 5 ст. ложки растительного масла, мясной бульон, 600 г цветной капусты, 300 г яблок, 150 г сметаны, соль, перец.

Свинину промыть, нарезать соломкой, обжарить на сковороде в растительном масле, посолить, поперчить и переложить в горшочек.

Цветную капусту разделить на соцветия, яблоки очистить от кожицы, вырезать сердцевину и нарезать мякоть дольками. Капусту и яблоки также положить в горшочек, перемешать с мясом.

Содержимое горшочка залить мясным бульоном так, чтобы жидкость только покрывала продукты, горшочек закрыть крышкой, поставить в разогретую до 90 °С духовку и тушить блюдо при этой температуре около 1 ч.

Подать в горшочке или выложить на порционные тарелки, полив сметаной.

Свинина, запеченная с рисом

500 г свиной мякоти, 2 луковицы, 4 ст. ложки риса, 1 стакан муки,

⅓—½ стакана воды, 2–3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1 ст. ложка смальца, 3 ст. ложки томата-пюре, 4 зубчика чеснока, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, ½ ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Лук почистить, вымыть, измельчить и подрумянить в разогретом смальце до золотистого оттенка. Затем добавить томат-пюре и тушить, помешивая, 5—10 мин.

Свинину ополоснуть в холодной воде, нарезать небольшими кусочками (по 2–3 штуки на порцию), посолить, поперчить, выложить в сковороду с раскаленным маслом, обжарить с обеих сторон, смешать с луком в томате и тушить в течение 40 мин.

Рис перебрать, промыть, всыпать с кастрюлю с подсоленной кипящей водой, сварить рассыпчатую кашу и заправить ее сливочным маслом.

В керамические горшочки положить слой риса, на него выложить мясо (при желании можно повторить слои 2–3 раза), посыпать сверху тертым чесноком, влить по 1–2 ст. ложки воды, чтобы содержимое горшочков не пригорело, плотно закрыть крышками, поставить в предварительно нагретую духовку и запекать в течение 25–30 мин.

Готовое блюдо посыпать зеленью и подать к столу горячим.

Свинина, запеченная под майонезом

500 г свиной мякоти, 3–4 луковицы, 1 стакан майонеза, 1 ст. ложка смальца или кулинарного жира, 200 г твердого сыра, 2 зубчика чеснока, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, ⅓ ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Мясо ополоснуть, нарезать поперек волокон небольшими ломтиками, отбить каждый с обеих сторон, посолить, посыпать молотым перцем и тертым чесноком.

Лук почистить, вымыть и нарезать тонкими полукольцами.

В огнеупорные глиняные горшочки положить кусочки мяса, на них – лук, сверху – нарезанный пластинками сыр, покрыть все слоем майонеза толщиной 5–7 мм и посыпать тертым сыром.

Горшочки, не накрывая, поставить в нагретую духовку и запекать на небольшом огне в течение 15–20 мин.

Голубцы

900 г мяса (говядина и свинина поровну), 1–2 кочана белокочанной капусты, ½ стакана риса, 3 луковицы, 7 ст. ложек растительного масла, 6 ст. ложек сметаны, 3 ст. ложки томатной пасты или 3 помидора, 3 ст. ложки муки, зелень укропа, соль, перец.

Мясо промыть, нарезать кусками и пропустить через мясорубку.

Рис отварить, промыть водой и смешать с фаршем, добавить очищенный и измельченный лук, посолить, поперчить, хорошо

вымесить.

Целые листья капусты 3–5 мин. варить в кипящей воде, вынуть, дать воде стечь, выложить на бумажные салфетки, охладить. Затем немного отбить стебли до толщины капустного листа.

В середину каждого листа положить 2–3 ст. ложки подготовленного фарша, листья завернуть в форме колбасок, обжарить на сковороде в масле и переложить в горшочек.

В сковороду вылить сметану, положить томатную пасту или нарезанные дольками помидоры, добавить 3 стакана горячей воды, муку, посолить, соус довести до кипения.

В горшочек с голубцами влить готовый соус, не закрывая крышкой, поставить его в разогретую духовку и держат около 1 ч на слабом огне.

При подаче к столу голубцы выложить в тарелки, полить соусом из горшочка и посыпать рубленым укропом.

Голубцы в виноградных листьях

500 г виноградных листьев, 600 г свинины, 100 г риса, 70 г петрушки, 3 луковицы, 3 помидора, 150 г сметаны или 70 г сливочного масла, 350 мл куриного бульона, 50 мл белого столового вина, специи, соль, перец.

Свинину промыть, порубить мелкими кубиками, добавить промытый в холодной воде рис, измельченные помидоры без кожицы, лук и зелень петрушки, специи, перемешать, посолить и поперчить.

Виноградные листья обдать кипятком и завернуть в них подготовленный фарш. Голубцы уложить в глиняный горшочек, залить куриным бульоном, добавить вино, накрыть крышкой и тушить в духовке 1,5–2 ч.

При подаче к столу голубцы выложить в тарелки и полить сметаной или растопленным сливочным маслом.

Мясо, тушенное в сметане с луком

2 кг мяса (филейная часть), 120 г растительного масла, 5 луковиц, 4 ст. ложки муки, 1 стакан сметаны,2 стакана мясного бульона, соль, перец.

Мясо промыть в проточной воде, очистить от сухожилий, нарезать большими кусками и отбить их молоточком, затем посолить, поперчить и обжарить на раскаленной сковороде с маслом (70 г) со всех сторон.

На второй сковороде обжарить очищенный и измельченный лук в оставшейся части масла. Когда лук приобретет золотистый цвет, к нему добавить муку, еще немного поджарить и влить сметану и сок, образовавшийся в процессе жарения мяса. Соус варить в течение 5 мин, затем посолить по вкусу.

В порционные горшочки уложить куски мяса, залить их полученным соусом, добавить мясной бульон и поставить горшочки в духовку.

Тушить 30 мин на небольшом огне.

Подать к столу в горшочках. К блюду хорошо приготовить овощные салаты.

Мясная солянка

1 кг капусты, 5 ст. ложки растительного масла, 1 л воды или мясного бульона, 4 ст. ложки кетчупа, 1 ст. ложка столового уксуса, 1 ч. ложка сахара, 2 лавровых листа, 200 г вареного мяса, 300 г вареной колбасы или сосисок, 2 луковицы, 2 соленых огурца, 2 ст. ложки толченых сухарей, 50 г сливочного масла, ½ пучка зелени петрушки, ягоды брусники или клюквы, соль, перец.

Капусту очистить, нашинковать, выложить в горшочек, добавить 2 ст. ложки растительного масла, влить горячую воду или мясной бульон. Горшочек закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку Через 40 мин добавить в горшочек кетчуп, уксус, сахар, лавровый лист, посолить, поперчить.

…

– Дайте три корочки хлеба и к ним – вон того чудно зажаренного барашка, – сказала лиса, – и еще того гусенка, да парочку голубей на вертеле, да, пожалуй, еще печеночки…

А.Н. Толстой «Золотой ключик, или Приключения Буратино»

Колбасу или сосиски нарезать небольшими ломтиками, слегка поджарить на сковороде в оставшемся растительном масле с чищеным и рубленым луком, добавить в горшочек, туда же положить ломтики вареного мяса и измельченные соленые огурцы, посыпать толчеными сухарями и положить несколько кусочков сливочного масла. Горшочек накрыть крышкой и поставить в духовку на 10 мин.

При подаче к столу солянку украсить веточками петрушки и ягодами брусники или клюквы.

Жаркое с сыром и яблоками

400 г мясного фарша, 150 мл мясного бульона, 50 г тертого твердого сыра, 1 кг картофельного пюре, 40 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 2 зеленых яблока, 1 луковица, 3 ст. ложки изюма,

1 ст. ложка сахара, 1 лавровый лист (измельченный), мускатный орех, панировочные сухари.

Мелко нарезать репчатый лук и пожарить в масле до золотистого цвета. Выложить в эту же сковороду фарш и жарить, постоянно помешивая. Добавить лавровый лист, измельченный чеснок, влить бульон и довести до кипения. Потомить под крышкой 15 мин.

Очистить и нарезать яблоки. Положить их, изюм и сахар в фарш. Выложить мясную смесь и картофельное пюре (посолить его, поперчить и добавить мускатный орех) слоями в огнеупорную посуду. (Сверху должен быть картофель.)

Посыпать блюдо панировочными сухарями и тертым сыром. Запекать в духовке до золотистого цвета.

Мясо, тушенное с айвой

400 г мясной мякоти, 2 айвы, 1 луковица, 50 г маргарина или 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки или укропа, молотый черный перец и соль по вкусу.

Мясо от филейной части, огузка или костреца ополоснуть, отбить, нарезать небольшими кусочками из расчета 3–4 штуки на порцию, выложить в сковороду с разогретым маслом или маргарином и обжарить, помешивая, со всех сторон.

После этого выложить мясо в огнеупорные горшочки, залить горячей водой так, чтобы она только покрыла его, поставить в духовку со средним жаром и тушить на слабом огне около 1 ч.

Очищенный и вымытый лук измельчить и поджарить в сковороде с хорошо нагретым жиром до золотистого оттенка.

Айву очистить от кожицы и сердцевины, нарезать ломтиками, положить в горшочки с тушеным мясом, добавить лук, соль, молотый перец, все перемешать и продолжать тушить еще 20–30 мин.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью и подать к столу.

Мясная запеканка со сливами

500 г мяса, 1 кг чернослива,4 стакана воды, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 луковицы, 1 ч. ложка молотой корицы, 1 стакан красного сладкого вина, 2 ст. ложки меда, маргарин для смазывания противня, 5 яйца, черный перец и соль по вкусу.

Для украшения: несколько сушеных слив (запаренных, без косточек).

Нагреть духовку до средней температуры. Обварить сливы крутым кипятком и оставить на 15 мин.

Распустить в средней величины кастрюле маргарин и жарить в нем лук до золотистого цвета.

Обсушить сливы, вынуть косточки, мелко нарезать и добавить

в кастрюлю с обжаренным луком. Жарить все вместе еще 5 мин.

Затем добавить вино, мед и корицу, перемешать и варить все вместе на среднем огне 15 мин. Снять с огня и охладить.

Положить в большую миску молотое мясо, полученную сливовую смесь и яйца и тщательно перемешать. Заправить солью и перцем.

Смазать маргарином и посыпать мукой противень и выложить полученную смесь. Запекать 40 мин (или до готовности). Запеканка должна слегка осесть.

Слегка охладить блюдо перед подачей на стол.

Запеканка из мяса и овощей под томатным соусом

400 г отварного мяса, 4–5 картофелин, 400 г свежей капусты, 3 морковки, 3 луковицы, 25 г сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки молотых сухарей, соль по вкусу.

***Для томатного соуса** : 3 стакана мясного бульона,* 75 2 *сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки муки, 1 маленькая луковица, 1 маленькая морковка, 1 корень петрушки, 1 ½ ст. ложки томата-пюре, лимонная кислота на кончике ножа, молотый черный или красный перец и соль по вкусу.*

Вареное мясо разрезать на несколько кусков и пропустить через мясорубку.

Очищенный и мелко нарезанный лук выложить в сковороду с разогретым сливочным маслом и поджарить до светло-желтого цвета. После этого добавить мясной фарш, сметану и хорошо перемешать.

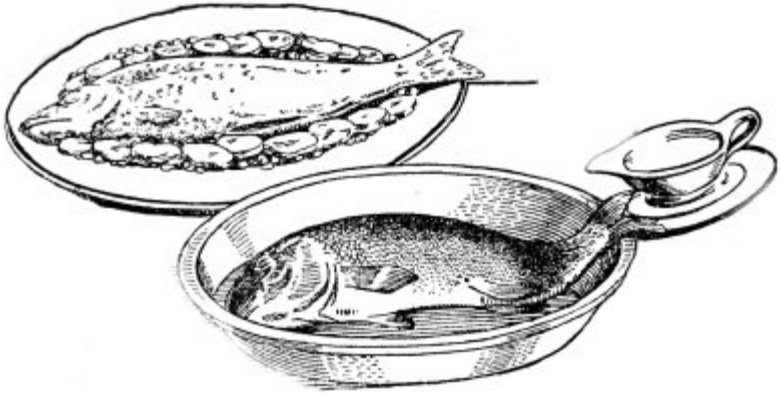
Картошку и морковку тщательно вымыть с помощью щеточки, опустить в подсоленную кипящую воду и сварить до готовности. Затем слить, слегка остудить, почистить и измельчить.

Свежую капусту нашинковать, перетереть с солью и смешать с отварными овощами.

На дно керамических горшочков выложить треть овощей, на них – половину мясного фарша, потом снова овощи и мясо и накрыть овощами. Залить запеканку томатным соусом, посыпать сухарями, поставить на противне в разогретую духовку и запекать около 1,5 ч.

Приготовление томатного соуса: муку слегка обжарить с 40 г сливочного масла, немного охладить и постепенно развести процеженным бульоном, в котором варилось мясо, тщательно перемешивая, чтобы не было комочков, а затем проварить при слабом кипении в течение 30–40 мин и процедить. Лук, морковку и корень петрушки почистить, вымыть, мелко нарезать и немного обжарить в оставшемся масле. Потом добавить томат-пюре и продолжать обжаривать на очень слабом огне около 5 мин. После этого влить заправленный мукой горячий бульон и варить в

течение получаса. За 5–7 мин до окончания приготовления всыпать соль, лимонную кислоту и молотый перец. Готовый соус процедить, довести до кипения и заправить сливочным маслом.



Первые и вторые блюда из рыбы

Я готов и беспокоюсь —
Где подливка или соус?

В. Орлов

Считается, что введение рыбы в рацион всех жителей Советского Союза поголовно – от мала до велика, да еще в приказном порядке, в 30-е годы XX века было вызвано спадом производства мяса, Его недостаток стал причиной нехватки столь необходимых людям белков.

Позднее, уже в 70-х годах прошлого столетия, вышло новое постановление партии и правительства о введении «рыбного дня». На этот раз причинами его введения явились уже упомянутый дефицит мяса в магазинах, а кроме того, желание стимулировать производство рыбной продукции.

Рыбным днем определили четверг. Большинство столовых и кафе в этот день не включали в меню мясные блюда.

К тому же, тогда государство старалось заботиться о здоровье подрастающего поколения, а как известно: «Рыба на столе – здоровье в доме». Рыба, особенно морская, по содержанию белка, жира, минеральных веществ, а также по калорийности стоит в одном ряду с другими продуктами животного происхождения. А вот по легкости и быстроте усвоения организмом человека рыба в 2 раза превосходит мясо.

Рыба – пожалуй, единственный продукт, по поводу которого гурманы и диетологи демонстрируют поразительное единодушие. Гурманы обожают рыбу – жаренную в масле, в кляре, под маринадом… Диетологи считают ее богатейшим источником полноценного белка, а также полиненасыщенных жирных кислот, минеральных солей.

Рыбный бульон

500–600 г рыбы, по 1 шт. репчатого лука и петрушки, 2–3 л воды.

Для приготовления рыбного бульона употребляется частиковая рыба (судак, окунь и др.), а также – осетрина, севрюга, белуга.

Бульон из частиковой рыбы: тушки очистить от чешуи, разрезать брюшко, вынуть внутренности и промыть. Нарезать рыбу на порционные куски, из голов вынуть жабры. Подготовленную рыбу положить в кастрюлю и залить холодной водой. Добавить соль, коренья и лук, нарезанный ломтиками. Варить при слабом кипении 25–30 мин; после этого куски рыбы вынуть, а голову и хвост продолжать варить еще 15–20 мин. Куски рыбы можно положить в тарелки с бульоном или подать как второе блюдо.

Рыбный бульон из костей, голов и других зачисток частиковой рыбы: с сырой очищенной рыбы снять филе (можно приготовить из него второе блюда). Кости разрубить на несколько частей, из голов вынуть жабры, добавить хвосты и плавники. Все это промыть, положить вместе с кореньями в кастрюлю, залить холодной водой и варить при медленном кипении около 1 ч.

Рыбный бульон можно сварить из осетрины, севрюги, белуги: филе залить холодной водой. Добавить соль, коренья, лук, нарезанный ломтиками, и варить, при медленном кипении, 30–40 мин. Вареную рыбу тоже можно использовать для второго блюда.

Во всех случаях готовый бульон процедить и затем использовать для приготовления супа.

Рыбный бульон с рисом, морковью и зеленым горошком

1,5 л бульона, ½ стакана риса, 1 морковь, ⅓ стакана консервированного горошка, ½ ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, вода.

Рис промыть и сварить в воде с растительным маслом, чтобы он получился рассыпчатым. Морковь нарезать кубиками и спассеровать на сливочном масле. В суповую тарелку положить рис, перемешанный с морковью и зеленым горошком, и налить бульон.

Рыбный бульон с овощами

1,5 л бульона,300 г цветной капусты, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка сливочного масла.

Если бульон слегка мутный, осветлить его: ввести в него 2–3 взбитых яичных белка, довести до кипения, дать настояться 10–15 мин, а затем осторожно процедить.

Цветную капусту отварить в подсоленной воде и разобрать на соцветия. Морковь и корень петрушки нарезать брусочками и спассеровать на сливочном масле до готовности.

При подаче на стол в суповую тарелку положить подготовленные овощи и залить их горячим бульоном.

Рыбный бульон с пельменями

1,5 л рыбного бульона (для пельменей), 1 ½ стакана муки, ½ яйца, ¼стакана воды, 1 луковица, 0,5 кг рыбы, 1–2 ст. ложки сливочного масла, соль и черный молотый перец по вкусу, 1 пучок укропа.

Приготовление пельменей: муку всыпать в миску горкой, сделать в ней углубление. Добавить яйца, перемешанные с водой и солью, и замешать крутое тесто. Выдержать его 20–25 мин (для набухания белков клейковины), а затем раскатать в пласт толщиной 1,5–2 мм.

Приготовление фарша: рыбу разделать на филе, нарезать его на куски и пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. В полученную массу добавить масло, соль, перец (если потребуется воду) и тщательно перемешать.

На тесте разложить шарики фарша, отступая от краев на 4–5 см, накрыть свободным краем теста и вырезать круглой выемкой пельмени. Края пельменей защипнуть.

Варить пельмени в подсоленной воде до их всплытия на поверхность. До подачи хранить в бульоне (но не более 10–15 мин).

В суповую тарелку положить пельмени, налить бульон и посыпать суп мелко нарезанной зеленью укропа.

Рыбный бульон по-белорусски

1 л воды, 500–750 г рыбных отходов, 1–2 луковицы, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, соль по вкусу.

Подготовленные рыбные отходы (головы без жабр, хвосты, плавники, кости, кожу) равномерно распределить в керамические горшочки и залить их холодной водой. Вскипятить, снять пену, добавить очищенные и измельченные лук и корень петрушки, поставить в духовку и варить на слабом огне в течение 1 ч.

После этого дать отстояться. Снять жир, бульон процедить и посыпать зеленью.

Подать с пирожками с рыбой, сухариками или гренками из черного хлеба.

Рыбный бульон с фрикадельками

1,5 л бульона (для фрикаделек), 0,5 кг филе трески (хека или сайды), 2 ломтика пшеничного хлеба, ¾ стакана молока, 1 яйцо, 2 луковицы, соль, перец.

Из рыбы приготовить фарш, сформовать из него фрикадельки и сварить их в бульоне (в течение 10–15 мин). При подаче на стол фрикадельки положить в суповую тарелку и залить бульоном.

Уха из ершей и окуней

По 1 кг ершей и окуней, 2 луковицы, 3–4 корня петрушки, 1 пучок укропа, 3 л воды, соль и специи по вкусу.

Ершей и окуней промыть и выпотрошить, удалив жабры и внутренности. С окуня снять филе. Ершей и оставшиеся после разделки окуней головы, кожу и кости залить холодной водой. Добить лук, корень петрушки, соль, специи и варить 2–3 ч (до полного разваривания ершей). Рыбу откинуть на сито.

Бульон довести до кипения, опустить в него филе окуня и варить его до готовности. Затем переложить рыбу в тарелку с укропом, залить бульоном и подать к столу.

Отдельно на тарелочке к ухе предложить ломтики лимона и веточки зелени.

Для вкуса в бульон можно добавить отвар из отдельно сваренного в небольшом количестве ухи нерассыпчатого картофеля сладких сортов.

Уха

1 кг рыбы, 1 луковица, петрушка, 2,5–3 л воды, 50 г икры, сельдерей, соль.

Наиболее вкусная уха получается из живой рыбы (стерляди, окуня). Уху можно варить также из судака или разной мелкой рыбы (за исключением карася и линя). Для придания кушанью необходимой клейкости мелкую рыбу – ершей и окуней – варят, не счищая с них чешую, выпотрошенными и тщательно промытыми. У окуней кроме внутренностей удаляют и жабры: бульон приобретает горьковатый привкус.

Подготовленную рыбу положить в кастрюлю и залить холодной водой. Добавить очищенные коренья, лук, соль и варить при медленном кипении от 40 до 60 мин. После этого бульон процедить.

Для того чтобы уха получилась прозрачной, делают оттягивание (осветление) паюсной или зернистой икрой. Растереть икру в ступке, постепенно добавляя по ложке холодную воду, до получения тестообразной массы. Растертую икру развести 1 стаканом холодной воды, добавить 1 стакан горячей ухи и, размешав, влить в 2 приема в кастрюлю с горячей ухой.

После того как будет влита первая часть, уха должна закипеть, и только тогда можно влить остальную часть оттяжки. При вторичном закипании ухи крышку снять и варить при слабом кипении 15–20 мин.

Когда уха будет готова, снять ее с огня и дать постоять 10–15 мин, чтобы оттяжка осела на дно кастрюли. После этого осторожно процедить.

В тарелку с ухой можно положить кусок вареной рыбы.

…

Пошел Ершишко обедать да и попал в невод. Из невода в медный котел. Уху из Ерша сварили, хлебать стали. Не столько съели, сколько расплевали. А хоть рыба костлива, да уха хороша…

Борис Шергин «Судное дело Ерша с Лещем»

Рыбацкая уха

400 г рыбной мелочи (ерши, окуни и др.), 200–250 г судака, 200–250 г налима, 5–6 мелких картофелин, 2–3 мелких луковицы, 1 корень петрушки, 10–12 горошин перца, 1 л воды, пучок петрушки (или укропа), лавровый лист, соль по вкусу.

Мелкую рыбу выпотрошить, завернуть в марлю и завязать ее узлом. Залить узелок холодной водой, довести до кипения, снять пену. Положить корень петрушки, лук, соль, лавровый лист и варить примерно 1 ч при слабом нагреве. Марлю с рыбой вынуть.

В кипящий бульон опустить нарезанные картофель, лук и петрушку и варить до полной готовности. За 15 мин до окончания варки в уху заложить порционные куски рыбы.

В тарелки с готовой ухой положить зелень.

Уха желтая

200 мелкой рыбы (ершей, окуней), 10 г репчатого лука, 5 г петрушки, шафран на копчике ножа.

Варят так же, как обычную рыбную уху, но лавровый лист не кладут. Готовую рыбу вынимают, в бульон добавляют шафран, доводят до кипения, процеживают и вновь кипятят.

Уха из сига

1–2 сига (общим весом около 1 кг), 2 л воды, 100 г пшена, 1 луковица, 1 лавровый лист, 1 корень петрушки, 1 пучок петрушки, соль, черный перец по вкусу.

Сига почистить и выпотрошить, нарезать крупными кусками. Голову и хвост положить в кастрюлю, залить водой, поставить на огонь.

Довести все до кипения и снять пену. Положить в кастрюлю лавровый лист, лук, петрушку, соль, перец и варить 40–45 мин. Затем бульон процедить и перелить обратно в кастрюлю; положить рыбу. Готовить, снимая пену, еще 15–20 мин.

Сварить отдельно пшено (в большом количестве кипятка) в течение 15 мин. Затем добавить крупу в уху, проварить еще 2–3 мин и снять с огня.

Разлить уху по тарелкам и посыпать измельченной петрушкой.

Тройная уха

400 г свежей воблы,400 г судака, 300 г севрюги, 400 г картофеля, 1 л воды, 1 луковица, лавровый лист, перец, соль по вкусу.

Почистить, выпотрошить и промыть воблу. Опустить ее в горячую воду (глаза предварительно удалить). Добавить соль, перец, лавровый лист и варить, удаляя пену. Когда рыба будет готова, выбросить ее.

Затем в кипящий бульон положить кусочки судака. После того как он сварится, выложить его в отдельную посуду, а бульон процедить. Снова поставить бульон на огонь.

Когда бульон закипит, заложить в кастрюлю нарезанный кубиками картофель, куски севрюги, мелко нашинкованный лук и варить до готовности.

При подаче на стол уху приправить зеленью.

Тройную уху можно приготовить и из любой другой рыбы.

Уха с крупой

1 кг рыбной мелочи, 1)5—3 л воды, 2 луковицы, 1 морковь, 1–2 корня петрушки, ⅓ стакана пшена, 1–2 ст. ложки растительного масла, 2 лавровых листа, 5–6 горошин черного душистого перца, 1 пучок укропа.

Рыбную мелочь выпотрошить, промыть и опустить в холодную воду Варить ее в течение 1–2 ч, а затем откинуть на сито. Овощи нарезать ломтиками и спассеровать на растительном масле.

В кипящий рыбный бульон засыпать перебранное и промытое пшено и проварить его 10–15 мин. Затем добавить пассерованные овощи и варить уху до готовности крупы и овощей.

При подаче уху посыпать мелко нарезанным укропом.

Уха сборная «Атлантика»

200 г мороженой ставриды, 200 г мороженой скумбрии и 200 г мороженого хека, ½ моркови, 3 луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, 1 (2 л воды, 2 лавровых листа, 5–6 горошин черного перца, 1 ч. ложка мелко нарезанной зелени петрушки (или укропа).

Из костей рыбы сварить бульон. Мелко нарезанные лук и морковь спассеровать на масле и положить в кипящий бульон. Кусочки рыбы, нарезанные из филе с кожей и реберными костями, припустить в небольшом количестве бульона. В порционные тарелки положить кусочки отварной рыбы, налить бульон и посыпать зеленью.

Уха наваристая

3 л воды, по 600 г окуней и ершей, по 500 г сига и налима, 2 луковицы; по 1 корню петрушки, сельдерея и пастернака, 50 г паюсной икры, ½ стакана шампанского (или белого вина), 1 пучок зелени укропа, петрушки и сельдерея, 1 лавровый лист, 3 горошины душистого перца, соль по вкусу.

Мелкую и крупную рыбу почистить, отрезать головы, хвосты и плавники, вымыть, выпотрошить, еще раз промыть и разделать на филе.

Ершей и кости, головы (кроме налимьей – ее выбросить), хвосты, кожу остальной рыбы сложить в горшочек и залить водой, положить в бульон очищенный лук, 1 ст. ложку соли и варить, снимая пену, на медленном огне под крышкой 2–3 ч, пока рыба не превратится в кашицу, а уха не уварится до ⅔ первоначального объема.

После этого процедить бульон через густое сито, вскипятить досолить по вкусу. Опустить в бульон филе, проварить 20 мин, вынуть и нарезать небольшими кусочками.

Приготовление оттяжки: паюсную икру растолочь в ступке, влить ½ стакана холодной воды, размешать, добавить 1 стакан процеженного горячего бульона и еще раз размешать. Вылить смесь в горячую уху, мешая деревянной лопаточкой в одну сторону. Поставить горшочек на самый слабый огонь, накрыть крышкой и варить 10–15 мин, пока уха не станет прозрачной. После этого процедить через матерчатую салфетку и вскипятить еще раз.

В готовый суп положить мелко нарезанный укроп и рыбное филе, влить вино.

Отдельно подать ломтики лимона без косточек и молотый черный перец.

Так как сиг варится быстрее, а налим медленнее, можно филе каждого вида рыбы отварить в бульоне по отдельности, на маленьком огне. Если уха подается не сразу после приготовления, то кусочки рыбы необходимо предохранить от подсыхания, опустив их в холодную подсоленную кипяченую воду.

Уха из налима

2 л воды, 800 г налима, ½лимона, 1 пучок зелени петрушки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 лавровый лист, 1–2 горошины черного перца, соль по вкусу.

С налима снять кожу. Для этого надрезать и отогнуть ее вокруг головы, продеть иголкой веревочку через глазницы, завязать и подвесить рыбу, а потом посыпанными солью руками стянуть кожу. Рыбу промыть, выпотрошить (молоки и печенку отложить), натереть солью и нарезать на порционные куски. Сырые молоки растереть, удалив с них пленку.

В глиняный горшочек опустить кожу, плавники и кости налима, добавить лавровый лист и перец горошком, накрыть крышкой и варить при слабом кипении на плите (или в предварительно разогретой духовке) в течение 2–3 ч.

Готовый бульон процедить, опустить в него куски рыбы, молоки и варить на медленном огне еще 30–40 мин.

Налимью печенку тщательно промыть (осторожно удалив при этом желчный пузырь) сварить в небольшом количестве горячего рыбного бульона. Вынуть, нарезать на кусочки, а бульон процедить и влить обратно в уху. Туда же положить печенку и измельченную зелень петрушки.

Отдельно подать ломтики лимона (без косточек), расстегаи или кулебяку с рыбным фаршем.

Суп из плавников и хвостов судака

1,4 л воды,400 г плавников и хвостов судака, 1 морковь, 2 ст. ложки лапши, 1 лимон, 3 клубня картофеля, ½ пучка зелени укропа, соль.

Картофель и морковь почистить и нарезать соломкой. Лимон очистить и выжать из него сок. Цедру нарезать небольшими кусочками.

Подготовленные хвосты и плавники положить в горшочек, добавить горячую подсоленную воду, овощи и лимонную цедру Горшочек закрыть крышкой, поставить в умеренно разогретую духовку и варить 45 мин.

За 5 мин до конца варки в горшочек добавить лапшу, влить лимонный сок и посыпать рубленой зеленью укропа.

Рыбно-овощной бульон

450–500 г зубатки (или другой рыбы), 2,2 л воды, 1 луковица, 1 морковь, петрушка, лавровый лист, перец, соль по вкусу.

Зубатку подготовить и целым куском положить в кастрюлю и залить водой. Довести ее до кипения и положить измельченные овощи. Посолить и поперчить. Варить на медленном огне 30 мин.

Суп из рыбного ассорти

1 л воды, 700 г рыбного ассорти, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2–3 шт. помидоров, 50 г вермишели, лавровый лист, зелень петрушки, соль.

Рыбу отварить в 1 л воды. Добавить соль, помидоры, лук, зелень петрушки, чеснок, базилик, лавровый лист и варить на умеренном огне.

Бульон процедить и снова поставить на огонь. Всыпать вермишель, отварить ее до готовности и охладить под закрытой крышкой.

В супницу положить куски рыбы, залить супом.

Похлебка по-суворовски

50 г филе рыбы, 250 мл рыбного бульона, 50 г картофеля, 10 г репчатого лука, 10 г моркови, 20 г свежих грибов, 1 зубчик чеснока, 3 г зелени, 5 г сливочного масла, долька лимона.

Филе рыбы нарезать на куски, слегка обжарить на сливочном масле с обеих сторон и положить в чугунок (или кастрюлю). Налить рыбный бульон, добавить нарезанный ломтиками сырой картофель и поставить варить. Лук обжарить вместе с грибами и морковью. Положить все это в похлебку перед тем как подавать на стол.

При подаче добавить растертый чеснок, шинкованную зелень, дольку лимона.

Похлебку едят с кулебякой или с другими пирожками.

Суп рыбный с фрикадельками из сазана

1 кг сазана, 2 л воды, 2 шт. репчатого лука, 1 морковь, 15 горошин перца, 2 лавровых листа, 1 ст. ложка муки, соль.

Сварить бульон из головы, позвоночной части, плавников, хвоста сазана, прибавив лук, морковь, лавровый лист и раздробленные горошки перца.

Мякоть рыбы пропустить через мясорубку вместе с размоченной в воде булкой и жаренным в масле луком.

Массу хорошо перемешать, прибавляя постепенно воду. Поперчить и посолить. Сформовать шарики, обвалять их в муке и отварить (отдельно в отлитом бульоне).

Весь бульон процедить, заправить мукой, разведенной в стакане бульона, поперчить и опустить в него сваренные фрикадельки.

Суп из щуки (или судака)

2–3 луковицы, 1 морковь, 1,5 стакана муки, 1 сельдерей, 1 пастернак, 1 корень петрушки, 1 порей, 2–3 лавровых листа, 15–25 горошин перца, 12 картофелин, 1 кг рыбы, 2,5–3 л воды, 1 ст. ложка растительного масла, зелень петрушки, укроп.

Сварить бульон из кореньев, соли, перца, лаврового листа и букета зелени; процедить и остудить. Щуку (или судака) очистить, положить целиком в остывший отвар, поставить на большой огонь, вскипятить и держать на малом огне 15–20 мин. Мелко изрубленную луковицу поджарить в масле, всыпать ½ стакана муки, размешать и поджарить. Влить 2 стакана процеженного рыбного бульона, размешать, прокипятить и процедить. Сварить в нем картофель, перелить на зеленый укроп в суповую миску. Сваренную в котелке рыбу вынуть, вылить весь отвар в суповую миску и подать к столу. Рыбу предложить на второе блюдо (с картофелем).

Суп из хека

800 г рыбы, 2,5 л воды, 150 г оливкового масла, 3 луковицы, 1 корень петрушки, 2–3 стебля лука-порея, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки томата-пюре,4 картофелины, 1 лавровый лист, 3 горошины черного перца, рубленая зелень петрушки и укропа, соль – по вкусу.

Подготовленную рыбу нарезать кусками, посолить и поставить в прохладное место. Головы (без жабр) и хвосты залить холодной водой; добавить соль, лавровый лист и петрушку. Варить бульон в течение 1 ч, затем процедить.

Разогреть в отдельной кастрюле оливковое масло и слегка обжарить на нем нашинкованный репчатый лук и белую часть лука-порея. В конце жарения добавить томат-пюре и растертый с солью чеснок.

Залить лук, обжаренный с томатом-пюре, бульоном и довести до кипения. Добавить нарезанный брусочками картофель и куски рыбы. Варить 15–20 мин.

Подать, посыпав зеленью петрушки и укропа.

Вместо оливкового масла можно использовать подсолнечное, но в этом случае нужно добавить в бульон еще 2 лавровых листа и 1–2 зубчика чеснока.

Рыбный суп из хека

500 г хека, 1 л воды, 2–5 картофелин, 1 морковь, 1 луковица, ½ корня и зелень петрушки; по 3 горошины черного и душистого перца; 1 лавровый лист, соль по вкусу.

Промытые головы (без жабр), позвоночник и прихвостовые части, полученные при разделке рыбы на филе, сложить в кастрюлю и залить холодной водой. Довести до кипения, снять пену и варить 15–20 мин. Готовый бульон процедить.

Затем в кипящий бульон заложить очищенные и нарезанные кубиками картофель, морковь, измельченный лук, корень петрушки и варить 15–20 мин на слабом огне. Добавить кусочки рыбы, перец, лавровый лист и соль. Варить еще 15–20 мин.

При подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Суп с рыбными фрикадельками

1 ½ л воды, 3 картофелины, по ½ моркови и корня петрушки, 2 ст. ложки риса, 1 лавровый лист, перец и соль по вкусу, зелень петрушки.

Дня фарша: *500 г рыбы, 1–2 ломтика белого хлеба, ½ ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 4 ст. ложки молока, перец, соль по вкусу.*

Филе рыбы, жареный лук и хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, пропустить дважды через мясорубку. Фарш заправить перцем, солью и сливочным маслом и перемешать. Сформовать фрикадельки в виде шариков.

Из позвоночника, головы (без жабр) и прихвостовой части, полученной при разделке рыбы на филе, приготовить рыбный бульон. В кипящий бульон опустить очищенные и нарезанные кубиками картофель, морковь, корень петрушки и промытый рис. Варить 15–20 мин, положить фрикадельки и довести суп до готовности.

Готовый суп посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Суп с фрикадельками из хека

1,5–2 л воды, 600–700 г хека, 3 картофелины, 1 луковица, 1 маленькая морковка, ½ корня петрушки, 2 ст. ложки риса, 50 г сливочного масла, 50 г белого хлеба, 4 ст. ложки молока, ½ ч. ложки молотого черного перца, 6–8 горошин душистого перца,3–5 лавровых листика, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Рыбу почистить, выпотрошить, отрезать голову и хвост, удалить жабры, а тушку разделать на филе. Отходы сложить в кастрюлю и варить в течение 1–1,5 ч. Полученный бульон процедить.

Почистить, измельчить и обжарить в масле лук.

Очистить, вымыть и нарезать небольшими кубиками картошку. Хлеб замочить в молоке и слегка отжать.

Филе хека, лук и хлеб дважды пропустить через мясорубку Добавить соль, перец, немного сливочного масла, тщательно вымешать и сформовать в виде шариков размером с мелкий грецкий орех.

Процеженный бульон вскипятить и разлить в несколько керамических горшочков. Положить в каждый картошку, промытый в нескольких водах рис, мелко нарезанную (или натертую на терке с крупными отверстиями) морковь, корень петрушки, поставить на противне в духовку и варить при слабом кипении 15–20 мин.

Затем добавить фрикадельки, лавровый лист, душистый перец и проварить еще 10–15 мин. Подавать, посыпав зеленью.

Суп рыбный с рисом и томатным соком

400–500 г филе рыбы, 1 л воды, 4 ст. ложки риса, 4 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, ⅓ стакана томатного сока, 3 лавровых листа, 5–6 горошин черного перца, 8—12 мелких зубчиков чеснока, зелень, соль, молотый перец, острый стручковый перец по вкусу.

Промытый рис положить в кипящую подсоленную воду и варить до полуготовности. Репчатый лук мелко нарубить, положить в кастрюлю с маслом и, помешивая, прогреть его в течение 3–4 мин. Затем влить томатный сок, перемешать и на медленном огне при слабом кипении варить 5—10 мин.

Когда жир приобретет оранжевый цвет, лук с томатным соком соединить с рисом и сварить его до готовности.

Рыбу промыть, нарезать на равные порции (по 50 г) и положить в суп. Добавить нарезанный острый стручковый перец, лавровый лист, перец горошком, соль и при слабом кипении варить до готовности.

Готовый суп с рыбой заправить растертым чесноком, молотым перцем и солью по вкусу. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

Суп рыбный с картофелем

0,5 кг рыбы, 8—10 средних картофелин, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 пучок зелени, соль и специи по вкусу.

Овощи и коренья нарезать соломкой и спассеровать на сливочном масле. Картофель нарезать кубиками (или дольками).

В кипящий рыбный бульон положить картофель, проварить его в течение 5–7 мин. Затем добавить пассерованные овощи, коренья, кусочки разделанной рыбы и варить суп еще 10–15 мин (до готовности рыбы).

В конце варки суп заправить специями, а при подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

Суп картофельный с рыбными фрикадельками

0,5 кг филе рыбы, 6–8 картофелин, 2 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ломтика пшеничного хлеба, ½ стакана молока, 1 яйцо, зелень, соль, черный молотый перец по вкусу.

Суп готовить по рецепту «Супа рыбного с картофелем».

Приготовление фрикаделек: филе рыбы, нарезанное небольшими кусочками, куски хлеба, замоченные в воде, и лук дважды пропустить через мясорубку. Добавить остатки жидкости, в которой замачивался хлеб, яйцо, перец и соль, все хорошо перемешать, выбить массу и рукой, смоченной в воде, сформовать шарики массой по 30–40 г.

За 10 мин до окончания варки в суп кладут фрикадельки и варят его до готовности. При подаче на стол блюдо посыпать зеленью.

Можно приготовить этот суп с нерыбными продуктами моря – кальмарами, креветками, мясом криля, морским гребешком, а также с рыбными пельменями.

Картофельный суп с рыбными фрикадельками

1 кг рыбы, 3 луковицы, 1 морковина, 300–400 г картофеля, 1 яйцо, 50 г сметаны.

Филе рыбы пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком и чесноком, прибавить яйцо и белый хлеб, замоченный в молоке, перец. Сформовать фрикадельки. Картофель очистить, мелко нарезать и залить водой. Варить вместе с мелко нашинкованными морковью и луком до полуготовности, затем опустить в суп фрикадельки. Через 20–25 мин суп готов. Подавать со сметаной.

Суп картофельный с рыбой

1,5 л воды, 600–700 г судака, 5–6 картофелин, 1 луковица, 1 морковка, 1 корень петрушки, ½ ст. ложки томата-пюре,30–50 г сливочного (или 1–2 ст. ложки растительного масла), 1–2 лавровых листа, 5–7 горошин душистого перца, 1 ст. ложка измельченного укропа, соль по вкусу.

Судака очистить от чешуи, выпотрошить, отрезать голову и удалить жабры. Подготовленную рыбу разрезать на несколько кусков и промыть под проточной водой.

Куски рыбы, голову и хвост сложить в кастрюлю, залить холодной водой, закрыть крышкой и довести до кипения. Затем убавить огонь, снять пену и продолжать варить еще 10–15 мин. Судака вынуть шумовкой, а бульон процедить через марлю (или частое сито).

Овощи очистить и вымыть. Лук, морковку и корень петрушки измельчить и обжарить на сковороде с разогретым маслом. В конце жарки ввести томат-пюре и хорошо перемешать.

Равномерно разложить обжаренные в томате овощи в керамические горшочки и залить горячим рыбным бульоном. Добавить нарезанную кубиками картошку, лавровый лист, перец, соль, поставить в духовку и варить еще 20–25 мин.

При подаче на стол, в каждый горшочек положить по куску прогретой рыбы и посыпать зеленью.

Суп рыбный с овощами

500 г рыбы, 2 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 4–5 соцветий цветной капусты, 2–3 ст. ложки консервированного горошка, 2 свежих помидора 2 ст. ложки сливочного масла, 1 пучок зелени, соль и специи по вкусу.

Морковь, лук, корень петрушки и помидоры нарезать дольками и спассеровать на масле. Цветную капусту отварить в подсоленной воде.

В кипящий бульон положить картофель, через 5—10 мин – пассерованные овощи и поварить суп еще 10–15 мин. Затем положить кусочки рыбы, цветную капусту, зеленый горошек, помидоры и варить суп до готовности рыбы.

При подаче суп посыпать мелко нарезанной зеленью.

Суп рыбный с помидорами

500 г рыбы,1 л воды, 2–3 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, ½ стакана консервированного горошка,3–4 помидора, 1 ст. ложка сливочного масла (или маргарина), 1 пучок зелени, соль и специи по вкусу.

В кипящий рыбный бульон положить дольки картофеля, через 5—10 мин – пассерованные овощи, коренья, кусочки рыбы, а за 5—10 мин до окончания варки – зеленый горошек и нарезанные дольками свежие помидоры. При подаче на стол суп посыпать зеленью.

Суп рыбный с щавелем

1 кг рыбы, 1,5 л воды,200 г щавеля, 2 ст. ложки овсяных хлопьев, 1 морковь, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 г сметаны, зелень, перец, соль по вкусу.

Рыбу почистить и хорошо промыть (жабры удалить). Спассеровать морковь и варить ее, затем опустить в бульон рыбу и готовить при слабом кипении. Готовую рыбу вынуть, в суп опустить промытый и нарезанный полосками щавель, засыпать овсяные хлопья, добавить соль, перец и сварить до готовности.

Суп протереть через сито, еще раз проварить и добавить масло.

Подавать, положив в каждую тарелку по четвертинке вареного яйца, куску филе рыбы, сметану и мелко нарезанную зелень.

Суп рыбный с овощами и фасолью

500 г рыбы, 2–3 картофелины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, ½ стакана фасоли, 1 помидор, 1 ст. ложка сливочного масла (или маргарина), 1 пучок зелени, соль и специи по вкусу.

Фасоль перебрать, замочить ее в трехкратном количестве воды, сварить до готовности и охладить. Овощи, нарезанные соломкой, спассеровать.

В кипящий бульон заложить нарезанный кубиками картофель, кусочки рыбы и пассерованные овощи. Через 10–15 мин в суп положить белые коренья, дольки помидора, фасоль и доварить суп до готовности.

При подаче на стол в блюдо можно положить сметану и посыпать его мелко нарезанной зеленью петрушки (или укропом).

Суп рыбный с сыром

500 г рыбы, 2–5 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 1–2 ст. ложки муки, 1–2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени, 2–5 ст. ложки натертого на мелкой терке сыра, соль и специи по вкусу.

Рыбу разделать на филе (с кожей), нарезать небольшими кусочками, посыпать солью, обвалять в муке и слегка обжарить.

Репчатый лук нарезать соломкой, спассеровать на масле с частью муки (добавить ее за 3–5 мин до окончания пассерования).

В кипящий рыбный бульон положить подготовленный лук, рыбу и проварить при слабом кипении 5—10 мин.

При подаче на стол в суповую тарелку налить суп, посыпать его сначала тертым сыром, а затем – мелко нарезанной зеленью и толченым чесноком.

Суп рыбный с крупой

500 г рыбы, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки,1–2 стакана риса, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 пучок зелени, соль и специи по вкусу.

Морковь, лук и корень петрушки нарезать соломкой и спассеровать на масле.

В кипящий бульон всыпать промытый рис. После повторного закипания положить овощи, кусочки рыбы и варить суп до готовности.

При подаче на стол кушанье посыпать зеленью.

Суп рыбный с рисом и помидорами

500 г рыбы, 1 л воды, 2/3 стакана риса, 2 луковицы,5 помидора,3–4 зубчика чеснока, 1 корень петрушки, 1–2 ст. ложки сливочного масла, 1 пучок зелени, соль и специи по вкусу.

Залить рыбу водой, добавить специи и поставить кастрюлю на огонь.

Репчатый лук и петрушку нарезать соломкой и спассеровать на масле.

В кипящий бульон всыпать промытый рис, положить пассерованные овощи и кусочки рыбы, а через 15–20 мин после начала варки – нарезанные дольками помидоры и доварить суп до готовности. Готовый суп заправить солью, специями и толченым чесноком.

При подаче на стол суп посыпать мелко нарезанной зеленью.

Суп рыбный с крупой и овощами

500 г рыбы, 1 л воды, 200 г белокочанной капусты, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1–2 помидора, у *стакана риса, 1 ст. ложка сливочного масла (или маргарина), 1 пучок зелени, соль и специи по вкусу.*

Залить рыбу водой и поставить на огонь.

Овощи нарезать соломкой, помидоры – дольками.

В кипящий бульон положить капусту и промытый рис; варить продукты 10–15 мин. Затем добавить пассерованные овощи, через 5– 10 мин – помидоры, кусочки рыбы и доварить суп до готовности.

При подаче на стол посыпать кушанье мелко нарезанной зеленью.

Суп рыбный с крупой и лимоном

500 г рыбы, 1 л воды, ⅓ стакана риса, 1–2 лимона, 250 г сметаны, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 пучок зелени, соль и специи по вкусу.

Залить рыбу водой, добавить специи и поставить кастрюлю на огонь.

Лук мелко нарезать и спассеровать на сливочном масле.

В кипящий бульон положить лук, сметану и довести все вместе до кипения. Отдельно отварить рис, затем промыть его и положить в бульон с луком и сметаной.

В суповую тарелку положить кусочки отварной рыбы и ломтики очищенного от кожицы лимона. Налить суп и посыпать его мелко нарезанной зеленью.

Суп с карасями и грибами

1,6 л воды, 4 карася, 1 морковь, 1 корень петрушки 1 корень сельдерея, 1 луковица, 2–3 лавровых листа, 2–3 маринованных белых гриба,5 ст. ложек растительного масла, 3 ст. ложки панировочных сухарей, соль, перец.

Луковицу и коренья очистить, мелко нарезать, положить в горшочек. Грибы измельчить соломкой.

Подготовленных карасей обвалять в панировочных сухарях и обжарить в растительном масле в сковороде. Затем нарезать тушки небольшими кусками и положить в горшочек. Все залить подсоленной горячей водой, добавить перец, лавровый лист. Горшочек накрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 35 мин.

При подаче к столу в суп добавить измельченные грибы.

Юшка грибная с фрикадельками из рыбы

300 г рыбы, 1 ½л воды, 7 сушеных грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 яйцо, 5 картофелин, 1–2 головки репчатого лука, зелень, перец и соль по вкусу.

Сушеные грибы хорошо промыть, залить холодной водой и сварить. Готовые грибы вынуть из бульона, мелко нарезать и поджарить с луком на сливочном масле.

В грибной бульон положить картофель, лук, грибы и варить 20–25 мин. Добавить соль, перец и довести до кипения.

Приготовление фарша: рыбное филе и лук пропустить дважды через мясорубку. Добавить сырое яйцо, соль и перец. Полученную массу хорошо взбить, сформовать фрикадельки и отварить их в подсоленной воде.

Перед подачей на стол в юшку положить фрикадельки и посыпать зеленью.

Суп с рыбой в томатном соусе

1,5 л воды, 2 картофелины, 1 морковь, 3 ст. ложки риса, 3 банки рыбных консервов (в томатном соусе), 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 3 яйца, соль и перец.

Картофель и морковь очистить, помыть и натереть на крупной терке.

Очищенную луковицу нашинковать и обжарить в растительном масле. Затем добавить рыбные консервы, слив предварительно томатный соус (не выливать). В конце жарения добавить соус, тушить еще 2–3 мин.

Яйца отварить, очистить от скорлупы и нарезать кубиками. Рис хорошо промыть.

В горшочек влить горячую подсоленную воду, добавить все остальные ингредиенты, кроме яиц.

Горшочек накрыть крышкой, поставить в предварительно разогретую духовку и варить 35 мин.

Суп разлить по тарелкам, посыпать перцем и украсить рублеными яйцами.

Солянка рыбная сборная

6–8 ершей,300 г сига,300 г судака, 300 г соленой осетрины, 100 г белых кореньев, 2 луковицы, 1–3 лавровых листа, 3–6 горошин перца, 20 раковых шеек, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка томата, 8—12 маринованных грибков, ½лимона, зелень петрушки.

Очистить свежую рыбу снять с нее филе. Сварить бульон из белых кореньев, лука, перца, лаврового листа, букета зелени, из кожи, костей и головы свежей рыбы. Процедить его, заправить поджаренной мукой с маслом, положить слегка поджаренные маринованные грибки. Вскипятить все это, опустить филеи свежей рыбы, сварить. Когда рыба будет готова, положить в тот же суп отдельно сваренную осетрину, раковые шейки, лимонный сок, поджаренное в масле пюре из помидоров, щепотку рубленой зеленой петрушки. Слегка размешать, перелить в суповую миску и подавать на стол.

Солянка «Рыбная»

400 г рыбы, 1 луковица, 1 соленый огурец, 1 ст. ложка каперсов, 10–12 оливок, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки растительного масла, 4 ломтика лимона, зелень, специи, соль по вкусу.

Обработанную сырую рыбу (судака, треску, скумбрию, минтая, ставриду, путассу и др.) нарезать по 3–4 куска на порцию.

Из голов и хребтовых костей сварить рыбный бульон (2 л). При варке бульона добавить в него коренья, лавровый лист и черный перец.

Лук нашинковать и спассеровать на растительном масле. Добавить томат-пюре и продолжать пассеровать еще 6–8 мин. В кипящий бульон положить рыбу, лук, огурцы, каперсы, оливки и специи, варить 15 мин. В конце варки добавить соль.

В тарелку с солянкой положить оливки, ломтик лимона и зелень (или подать их отдельно).

Солянка «Рыбацкая»

1–1,5 кг рыбы, 2–2 ½ л воды, 1–2 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки (с зеленью), ломтик корня сельдерея, 4–5 горошин черного перца, 1 лавровый лист, соль по вкусу.

Для заправки: *4–5 луковиц (примерно 200 г), 50 мл растительного масла, 2 ст. ложки томата-пюре или 2–3 помидора, 2–3 соленых (или маринованных) огурца, 100–150 г свежих, соленых (или маринованных) грибов, ½ лимона, перец, сахар.*

Очищенную и подготовленную рыбу нарезать на филе (без кожи). Из более мелкой рыбы и оставшихся костей и голов вместе со специями сварить бульон; процедить его и остудить.

Лук нарезать кольцами (или полукольцами). Соленые огурцы очистить от кожицы, разрезать на 4 части, удалить семена и нарезать кусочками толщиной 2–3 см.

Сваренную отдельно рыбу нарезать тонкими ломтиками. Лук слегка пассеровать в масле (в другой посуде), добавить томата-пюре, тонкие ломтики(или кубики) соленых огурцов, а также нарезанные грибы. Затем подлить горячий бульон и варить все вместе в течение 15–20 мин.

При подаче на стол добавить в блюдо измельченную зелень, ломтики лимона (без цедры), мякоть отваренной в бульоне рыбы, очищенную от костей.

Можно добавить в кушанье маринованные сливы, каперсы, маслины. Солянку рекомендуется готовить из морского карася, морского окуня, ставриды, скумбрии и др.

Солянка рыбная

700 г рыбы (трески, морского окуня, судака, леща и др.), 3–4 луковицы, 2 соленых огурца, 2 корня петрушки, 1 ст. ложка томатной пасты, 2–3 ст. ложки сливочного масла,

2 ст. ложки оливок, 3–4 ст. ложки маслин, 2 лавровых листа, 6–8 горошин черного душистого перца, ½ лимона, 2 ст. ложки сметаны, 1 пучок зелени.

Рыбу разделать на филе (с кожей) и нарезать небольшими кусочками (из расчета 2–3 шт. на порцию). Репчатый лук и корень петрушки нарезать соломкой и спассеровать на сливочном масле, добавив в конце пассерования томат.

Огурцы очистить от грубой кожи и семян, нарезать тонкими ломтиками и припустить. Из маслин удалить косточки. В кипящий бульон положить подготовленные лук, томат, огурцы, кусочки рыбы и варить до момента готовности рыбы и овощей. Для вкуса в солянку добавляют огуречный рассол и по желанию немного сахара.

При подаче на стол в суповую тарелку положить 2–3 кусочка рыбы и по 2–3 маслины и оливки. Затем налить солянку с равномерно распределенными в ней овощами, а затем положить кружочек лимона, сметану и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки (или укропом).

Солянка «Донская»

2 л воды, 150 г осетрины (или 300 г судака), 100 г головизны, 1 морковка, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1–2 соленых огурца, 6–7 маслин (без косточек), 2 свежих помидора, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка топленого сливочного (или растительного) масла, ½ лимона, 2 лавровых листа, 3–4 горошины душистого перца, зелень и соль по вкусу.

Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть, снять кожу, мякоть ошпарить кипятком. Кожу, плавники, хвосты и головизну залить холодной водой. Добавить разрезанную на 4 части луковицу, сварить бульон и процедить его.

Соленые огурцы очистить от кожицы и семян и нарезать кубиками.

Вторую луковицу очистить, измельчить, поджарить на топленом сливочном (или растительном) масле. Потом положить нарезанные тонкими кружочками морковку и корень петрушки, томат-пюре и хорошо прогреть.

Помидоры опустить на несколько секунд в кипяток, снять кожицу и нарезать кружочками (или дольками).

В кипящий бульон положить обжаренные овощи, соленые огурцы и довести до кипения.

В глиняный горшок опустить куски ошпаренной рыбы, свежие помидоры, лавровый лист, душистый перец, разрезанные на 2 или 4 части маслины, залить бульоном с овощами, посолить, поставить в духовку и варить 10–15 мин.

При подаче в тарелки положить измельченную зелень и ломтики лимона.

Рассольник из хека

500 г рыбы, 1 ½ л воды, 3 картофелины, 2 ½ложки перловой крупы, 1–2 моркови, 1 корень петрушки, 2 соленых огурца, ½ луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, по 2 горошины черного и душистого перца, 1–2 лавровых листа, соль по вкусу.

Из рыбы, воды и специй сварить бульон. Перловую крупу отварить до готовности. Очищенный картофель нарезать дольками, корень петрушки – кусочками, огурцы – ломтиками, а морковь и лук – соломкой и слегка обжарить. В процеженный кипящий бульон положить подготовленные овощи и варить 10–15 мин. Добавить огурцы, перец, лавровый лист, вареную крупу, рыбу и довести кушанье до готовности.

Рассольник с консервированной ставридой

1 банка (250 г) консервированной ставриды, 1⅓ л воды, 2 картофелины, ½ ст. ложки перловой крупы, 1 морковь, ½ корня петрушки, 1 соленый огурец, ½ луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, по 2 горошины черного и душистого перца, 1–2 лавровых листа, соль по вкусу.

Перловую крупу несколько раз промыть горячей водой и варить до готовности. Очищенный картофель нарезать кубиками, корень петрушки – кусочками, огурец – ромбиками и тушить в масле 5– 10 мин.

Измельченные морковь и лук слегка обжарить. В кипящую воду поместить приготовленные овощи и варить 20–30 мин. Затем добавить огурец, консервированную рыбу, крупу, пряности, лавровый лист, соль и варить до готовности.

Подавая к столу, посыпать измельченной зеленью.

Рассольник «Новотроицкий»

5 *ершей, 400 г судака, 400 г свежей (свежемороженой)рыбы жирных сортов (лучше осетрины),400 г соленой рыбы (севрюга, осетрина, белуга), 10–15 раков, 2 корня петрушки,5 соленых огурцов, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 пучок укропа, огуречный рассол, вода, соль, перец по вкусу.*

Ершей сложить в марлю, завязать ее в узелок и опустить в кастрюлю с водой.

Добавить корень петрушки, соль и сварить уху. Когда она будет готова, удалить из нее марлю с ершами и процедить. Затем сварить в ней порционные куски крупной рыбы.

Сваренную рыбу переложить в холодную подсоленную воду. Соленую рыбу сварить отдельно.

В разогретой кастрюле обжарить муку, развести ее горячим огуречным рассолом и довести до кипения. Добавить бульон от варки свежей рыбы и еще раз вскипятить.

Затем положить в кастрюлю гарнир: куски отваренной рыбы, припущенные с томатом до мягкости огурцы и вареные раковые шейки.

В тарелки с рассольником положить укроп.

Рассольник рыбный

500 г рыбы, 2–3 корня петрушки, 2–3 картофелины, 1 корень сельдерея (небольшой), 1 луковица, 100 г, лука-порея, 1–2 соленых огурца, 2–3 ст. ложки сливочного масла (или маргарина), 1 пучок зелени, соль, специи и сметана по вкусу.

Рыбу разделать на филе (с кожей), а если она некрупная, нарезать небольшими порционными кусочками.

Лук и коренья измельчить соломкой и спассеровать на масле. Соленые огурцы очистить от грубой кожицы и семян, нарезать соломкой (или ромбиками) и припустить в рыбном бульоне. Картофель нарезать брусочками (или дольками). Закладывать овощи в рассольник, как и в другие супы, в которые входят продукты, содержащие кислоту, следует в определенной последовательности, строго соблюдая при этом режим варки.

Сначала в кипящий бульон положить картофель и варить его до полутотовности. Затем пассерованные лук и коренья, а через 5– 10 мин – припущенные огурцы.

При подаче на стол в суповую тарелку положить кусочки рыбы, налить рассольник, заправить сметаной и посыпать суп мелко нарезанной зеленью.

Для придания супу более ароматного вкуса корни петрушки и сельдерея можно не пассеровать, а положить сырыми.

Чтобы рассольник имел достаточно острый вкус, можно заправить его процеженным и прокипяченным огуречным рассолом. Иногда, напротив, когда хотят смягчить вкус, следует добавить небольшое количество сахара.

Для получения более однородной и более связанной консистенции рассольники заправляют льезоном. Для его приготовления берут на 1 яйцо 1 стакан молока, тщательно их перемешивают и прогревают смесь на водяной бане до загустения.

Суп-рассольник из рыбы

6–8 ершей,300 г судака,300 г соленой рыбы, 1–2 луковицы,300 г белых кореньев, 5—10 соленых огурцов, букет зелени, ½ стакана муки, 1 ст. ложка растительного масла, огуречный рассол.

Для рассольника берут свежую и соленую рыбу. Из свежей преимущественно судаки, ерши. Из соленой осетрина, белуга. Соленая рыба варится отдельно, и отвар ее выливают. Если суп окажется мало острым, то прибавить отдельно вскипяченный огуречный рассол. Сварить бульон из обрезков кореньев, зернышек и кожи соленых огурцов, букета зелени, кожи, костей и головы очищенной рыбы, огуречный рассол и соль по вкусу. Процедить его через сито. Вновь вскипятить бульон, поочередно варить в нем филе из нарезанной на порции рыбы. Готовую рыбу вытащить шумовкой. Поджарить муку с маслом, развести 2 стаканами ухи, прокипятить, процедить и развести остальным бульоном. При подаче положить красиво нарезанные и отдельно отваренные белые коренья, нарезанные ломтиками соленые огурцы, сваренные филе из нарезанной свежей рыбы и куски соленой рыбы. Все это довести до кипения. В тарелку положить мелко изрубленный укроп.

Рассольник рыбный с крупой

500 г рыбы, 1 л воды, ½ стакана перловой (или рисовой крупы), 4 картофелины, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1–2 соленых огурца, 2–3 ст. ложки сливочного масла (или маргарина), 1–2 ст. ложки сметаны, 1 пучок зелени, соль, специи по вкусу.

Крупу перебрать, промыть и варить до готовности в трехкратном количестве жидкости. Перловую крупу после варки промыть (для удаления слизи). Лук, морковь и коренья, нарезанные соломкой, спассеровать на масле. Соленые огурцы нарезать соломкой и припустить.

Из воды, рыбы и специй сварить бульон. В кипящий бульон положить нарезанный брусочками (или дольками) картофель, через 10–15 мин – пассерованные овощи, а за 5—10 мин до окончания варки – подготовленную крупу, припущенные огурцы, соль и специи.

После этого рассольнику дают настояться (примерно 20–25 мин) для более полного формирования вкуса.

При подаче на стол в суповую тарелку положить кусочки предварительно припущенной (или отварной) рыбы. Затем налить рассольник, добавить сметану и посыпать суп мелко нарезанной зеленью.

Рассольник домашний с рыбой

500 г рыбы, 1 л воды,1 луковица, 3–4 картофелины, 1/5 *кочана свежей капусты (среднего размера), 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 соленый огурец, 2 ст. ложки сливочного масла (или маргарина), 1 пучок зелени, 2 ст. ложки сметаны, соль и специи по вкусу.*

Из рыбы, воды и специй приготовить бульон. Морковь, лук и белые коренья нарезать соломкой и спассеровать на жире. Огурцы нарезать соломкой и припустить.

В кипящий бульон положить нарезанную соломкой капусту, после закипания – картофель, а спустя 5—10 мин – пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 3–5 мин до окончания варки в суп добавить специи и влить огуречный рассол.

При подаче на стол в суповую тарелку положить кусочки рыбы. После этого налить суп, добавить сметану и посыпать кушанье мелко нарезанной зеленью петрушки (или укропом).

Щи из квашеной капусты с рыбными консервами

1 банка (200 г) рыбных натуральных консервов, 1 ½ л воды,500–600 г квашеной капусты, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 75– 100 г томата-пасты, 2–3 ст. ложки растительного масла, 1 лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, вода, сахар и соль по вкусу.

Положить квашеную капусту в сотейник (или кастрюлю с толстым дном), заправить ее томатом-пастой, маслом и сахаром. Плотно закрыть крышкой и поставить на огонь. Через 10 мин, значительно уменьшив огонь, тушить до тех пор, пока капуста не станет мягкой, время от времени помешивая и добавляя кипяток для того, чтобы она не подгорела.

Нашинковать и слегка обжарить морковь, петрушку и репчатый лук. В кипящую подсоленную воду опустить готовую капусту и обжаренные коренья; добавить специи и соус из консервов. Варить в течение 25–30 мин.

В каждую тарелку положить предварительно прогретый кусок рыбы из банки. Добавить измельченную зелень и налить щи.

Щи свежие с рыбными консервами

500 г капусты, 100 г рыбных консервов, 1 морковь, 15 г корня петрушки, 1 луковица,20–25 г лука-порея, 1 ст. ложка растительного масла, зелень, специи, соль.

В кипящую подсоленную воду положить нарезанную шашками (или дольками) капусту, пассерованные овощи и варить 15–20 мин. Затем добавить рыбные консервы, перец горошком, лавровый лист, соль и варить еще 10–15 мин.

Щи кислые с окунем

500 г квашеной капусты, 4 крупные картофелины, 1 морковь, 20 г петрушки, 1 луковица, ½ ст. ложки томата-пасты, 20 г муки, 40 мл растительного масла, 250 г рыбы, 750 мл воды, 3–4 зубчика чеснока, зелень, соль.

В кипящую воду положить очищенный сырой картофель (целые мелкие клубни или крупные дольки). Через 10–15 мин после закипания добавить тушеную квашеную капусту и варить ее до готовности. В конце варки положить специи и рубленый чеснок.

Отделить филе рыбы от костей, нарезать на куски и припустить. Рыбный бульон влить в овощной отвар.

Можно рыбу предварительно запанировать, обжарить, положить в горшок со щами и довести до готовности.

Щи из свежей капусты с рыбой

500 г рыбы, 1,2 л воды, ¼ кочана белокочанной капусты, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка томатной пасты (без верха) (или 2 свежих помидора), 1–2 ст. ложки сливочного масла (или маргарина), 2 ст. ложки сметаны, 1 пучок зелени, соль и специи по вкусу.

Из рыбы, воды и специй сварить бульон. Лук, белые коренья и морковь нарезать брусочками (или дольками), спассеровать на масле, а через 5—10 мин добавить томат (или помидоры) и довести их до готовности. Капусту нарезать квадратиками (или шашечками).

В кипящий бульон положить сначала капусту и довести до кипения, а затем – пассерованные овощи, томат и варить до их размягчения. Готовить суп следует при слабом кипении, чтобы овощи в процессе варки не развалились и не потеряли форму. Специи добавить в щи за 3–5 мин до конца варки: чтобы блюдо получилось не горьким, а с приятным рыбным вкусом.

При подаче на стол в суповую тарелку положить кусочки рыбы (1–2 на порцию), налить суп, добавить сметану и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Щи из свежей капусты можно готовить с добавлением картофеля. Его нарезают кубиками или дольками и кладут в суп за 15–20 мин до окончания варки.

Щи с салакой

1 кг салаки, 2 л воды, 400 г квашеной капусты,3 00 г картофеля, 1 луковица, 1 морковина, зелень, соль, перец.

Рыбу почистить, промыть, выбрать крупные кости и сварить со специями. Прибавить капусту, мелко нарезанные картофель, лук, морковь и варить до готовности.

Щи из квашеной капусты с рыбой

500 г рыбы, 1,5 л воды, 500 г квашеной капусты, 1 морковь, 1 луковица, 1–2 ст. ложки томатной пасты, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки маргарина, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, 1 пучок зелени, соль и специи по вкусу.

Рыбу разделать на филе (с кожей) (если она некрупная, то на порционные кусочки), и отварить.

Квашеную капусту отжать, слегка промыть, при необходимости мелко порубить. Подготовленную капусту переложить в сотейник, добавить жир, немного бульона, часть томата и тушить в закрытой посуде, пока она не станет мягкой.

Морковь, лук и коренья нарезать соломкой (или кубиками), спассеровать на жире с мукой и оставшимся томатом, а затем соединить с тушеной капустой и готовить еще 10–20 мин.

В кипящий бульон положить тушеную капусту с овощами, проварить 10–15 мин. Затем добавить соль, немного сахара (для вкуса), специи и дать щам настояться (в течение 30 мин).

При подаче на стол в суповую тарелку положить кусочки рыбы и налить щи. Добавить сметану и посыпать блюдо мелко нарезанной зеленью.

Щи из квашеной капусты с рыбой и крупой

500 г рыбы, 1,2 л воды, 1 ½ стакана квашеной капусты, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 ст ложка томатной пасты, ⅓ стакана перловой (или пшеничной) крупы, 2 ст. ложки маргарина, 2 ст. ложки сметаны, 1–2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени.

Готовить щи примерно так же, как и щи из квашеной капусты с рыбой (см. предыдущий рецепт).

Крупу предварительно промыть, отварить до готовности, промыть и положить в щи за 10–15 мин до окончания их варки. Для большей остроты в конце варки в щи можно ввести растертый чеснок, после чего сразу же снять с огня.

Щи особые

500 г салаки (сельди, минтая и других рыб), 1 ½ л воды, 1 ½ стакана квашеной капусты, 1–1½ ст. ложки томатной пасты, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла (или маргарина), 1–2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сметаны, зелень, соль, сахар и специи по вкусу.

Рыбу разделать на тушки без головы, нарезать небольшими кусочками и обжарить на растительном масле. Квашеную капусту подготовить и тушить с маслом, бульоном, томатом, сахаром под крышкой до готовности.

Морковь, лук, белые коренья обжарить на сливочном масле. Подготовленные продукты – капусту, овощи, рыбу – переложить в кастрюлю, влить бульон и варить на слабом огне до готовности, положив в конце варки специи.

При подаче на стол к щам добавить сметану и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Щи из квашеной капусты с рыбными консервами

1 банка натуральных рыбных консервов, ½ л воды, 2 стакана квашеной капусты, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки томатной пасты, 2 ст. ложки сливочного масла (или маргарина), 2 ст. ложки сметаны, 1 пучок зелени, соль, сахар и специи по вкусу.

Квашеную капусту и овощи подготовить также, как и для «Щей из квашеной капусты с рыбой».

Консервы вскрыть, отделить сок от кусочков рыбы. Сок развести горячей водой, а рыбу прогреть на водяной бане.

На разведенном рыбном соке от консервов приготовить щи. При подаче на стол в суповую тарелку положить кусочки прогретой рыбы и налить щи. Добавить сметану и посыпать кушанье мелко нарезанной зеленью петрушки (или укропом).

Щи рыбные зеленые с картофелем

500 г рыбы, 13 л воды,300 г щавеля,2–3 картофелины, 1 корень петрушки, 1 луковица, ½ моркови, 2 ст. ложки сливочного масла (или маргарина), 2 вареных яйца, 2 ст. ложки сметаны, 1 пучок зелени, соль и специи по вкусу.

Из рыбы, воды и специй сварить бульон. Щавель перебрать, промыть и нарезать на несколько частей. Припустить в собственном соку, а затем протереть через сито.

В бульон положить нарезанный брусочками картофель и проварить его 5—10 мин. Затем добавить пассерованные лук, морковь, корень петрушки и варить еще 5–7 мин.

Когда овощи будут почти готовы, в щи положить подготовленный щавель, соль, специи, довести до кипения и дать настояться (15–20 мин).

При подаче на стол в суповую тарелку положить 1–2 кусочка отварной рыбы, 2 дольки сваренного вкрутую яйца, сметану и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Основной борщ

2 крупные свеклы, 200–250 г белокочанной свежей (или квашеной) капусты, 1–2 морковки, 1 корешок петрушки, 1–2 луковицы, 1 ст. ложка томата-пюре (или 2 свежих помидора), 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса, 1,5–2 л воды.

В кипящую воду опустить нашинкованную шашечками свежую капусту и варить 10–15 мин. Свеклу потушить (или спассеровать) с овощами, положить в бульон и варить до готовности.

За 10–15 мин до окончания варки добавить соль по вкусу, специи, сахар, а за 5 мин заправить борщ чесноком, растертым с маслом.

Если капуста квашеная, ее тушат и кладут в борщ вместе со свеклой. За 5–7 мин до окончания варки борщ можно заправить мучной пассеровкой, разведенной бульоном. Это сделает кушанье более густым.

При желании, борщ варят и с картофелем. В этом случае 2 картофелины нарезают брусочками и кладут в борщ вместе с капустой.

Борщ с рыбными фрикадельками

Для борща: *6 свеклин, 200 г свежей (или квашеной) капусты, 1–2 картофелины, 2–3 ст. ложки фасоли, 1 луковица, 1–2 зубчика чеснока, 1 морковь, 3 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки растительного масли, 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса, 1 ч. ложка сахарного песка, 1 ч. ложка соли, ½ ч. ложки мелко нарезанной зелени петрушки или укропа, специи.*

Для фрикаделек:500 *г филе любой рыбы, 2 ломтика (100 г) пшеничного хлеба, 1 яйцо, ½ стакана воды, 1 луковица, молотый черный перец, соль.*

Приготовление фрикаделек: филе рыбы, нарезанное небольшими кусочками, куски хлеба, замоченные в воде, и лук дважды пропустить через мясорубку. Добавить остатки жидкости, в которой замачивался хлеб, яйцо, перец и соль, все хорошо перемешать, выбить массу и рукой, смоченной в воде, сформовать шарики массой по 30–40 г.

Свеклу очистить, вымыть, нарезать соломкой (или ломтиками) и тушить в неглубокой кастрюле, добавив сахар, масло и томат-пюре. (Для сохранения цвета свеклы добавить уксус.) Тушить свеклу 25–30 мин (если молодая, то 10–15 мин), закрыв кастрюлю крышкой, сначала на сильном огне, а когда она хорошо прогреется – на слабом, изредка перемешивая. Чтобы не пригорела, добавить воду.

Коренья и лук пассеровать и соединить со свеклой за 5—10 мин до окончания ее тушения. В кипящий бульон положить капусту. Когда он снова закипит, добавить тушеную свеклу и варить 25–30 мин. Перед окончанием варки добавить в борщ уксус, лавровый лист, черный перец (5–6 горошин), соль.

Фрикадельки опустить в кипящий борщ за 10 мин до его готовности. При подаче блюдо посыпать зеленью.

Борщ с жареными карасями

2 средние свеклы, 400 г мелкой рыбы, 600 г карасей, 2 луковицы, 250–300 г свежей капусты, 3 ст. ложки растительного масла, 1 стакан пшеничной муки, 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок укропа, 2 л воды, соль по вкусу.

Нашинковать свеклу, капусту, лук и обжарить с растительным маслом до размягчения. За 10 мин до окончания пассеровки добавить, непременно помешивая, 2 ст. ложки кипятка и ложку муки.

Из мелкой рыбы (ершей, окуней, красноперок и другой) сварить бульон. Процедить его через марлю, рыбу использовать для приготовления других блюд. Бульон довести до кипения и выложить в него пассерованные овощи. Далее варить, как обычный борщ.

Карасей очистить, нарезать кусками, посолить, обвалять в муке и немного обжарить на растительном масле. Жареных карасей опустить в борщ за 5 мин до окончания варки, влить ложку уксуса, посолить.

В тарелку с борщом положить зелень.

Борщ со скумбрией (или ставридой)

400 г рыбы, 1,5 л воды, 3 картофелины, 1 морковь, 1 свекла, 1 луковица, 2 ст. ложки томата-пюре, зеленый лук, соль.

Рыбу разделать на филе. Из костей и головы приготовить бульон и процедить его.

Сырую свеклу и морковь натереть на крупной терке, спассеровать с луком, добавить томат-пюре. Овощи и нарезанный кубиками картофель опустить в рыбный бульон и варить до готовности.

В каждую порцию положить кусочек заранее отваренной рыбы и зеленый лук.

Борщ с салакой

300 г свежей (или мороженой) салаки, ½ л воды,3 свеклы, 2 моркови, ¼ кочана свежей капусты, ½ корня петрушки, 2 ст. ложки томата-пасты, 2 ст. ложки 3 %-ного уксуса, 1 луковица, 1 ст. ложка зеленого лука, 3 ст. ложки растительного масла, 1 лавровый лист,2–3 горошины черного перца, зелень петрушки, соль по вкусу.

Салаку разделать на филе. Свеклу и морковь натереть на крупной терке, положить в кастрюлю, добавить немного воды, томат-пасту и растительное масло. Закрыть кастрюлю крышкой и тушить овощи до готовности, после чего добавить уксус.

Корень петрушки или сельдерея нарезать соломкой, лук измельчить и все слегка обжарить.

В кипящую воду положить нашинкованную капусту, тушеную свеклу, пассерованный лук и корень петрушки, филе салаки и варить 20–30 мин. За 5—10 мин до окончания готовки в борщ добавить пассерованную пшеничную муку, разведенную горячим бульоном, соль, перец, лавровый лист и довести до готовности.
Перед подачей на стол посыпать блюдо рубленой зеленью петрушки.

Борщ с рыбой

500 г рыбы, 2–3 свеклы (среднего размера),1/4 кочана свежей капусты, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1–2 ст. ложки томатной пасты, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса, 2 ст. ложки сметаны, 1 пучок зелени, соль, сахар и специи по вкусу.

Рыбу разделать на филе (с кожей). Если она некрупная – на тушку без головы, затем нарезать кусочками и сварить.

Свеклу почистить, промыть, нарезать соломкой и, добавив немного бульона, уксус, сахар, томат и жир, тушить в сотейнике (примерно от 20 до 40 мин). В процессе тушения рекомендуется добавить бульон, ослабить нагрев и свеклу, чтобы она не пригорела, перемешать.

Морковь, лук и коренья нарезать соломкой, спассеровать на масле и добавить к свекле за 5– 10 мин до окончания тушения.

В кипящий бульон положить нарезанную соломкой свежую капусту, после повторного закипания – тушенную с овощами свеклу и варить борщ еще 20–25 мин до полной готовности овощей.

Чтобы борщ имел ярко-малиновую окраску, в него в конце варки добавить немного свекольного сока, из натертой и отжатой в марле свеклы.

При подаче на стол в тарелку положить 1–2 кусочка горячей вареной рыбы, налить борщ, добавить сметану и посыпать все мелко нарезанной зеленью.

Борщ с жареной рыбой

500 г рыбы, 1–2 ст. ложки муки, 1–2 ст. ложки растительного масла,3–4 свеклы, 1 стакан квашеной капусты, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, ½ ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса, 1 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки сливочного масла (или маргарина), 2 ст. ложки сметаны, 1 пучок зелени, соль и специи по вкусу.

Рыбу разделать на филе (с кожей) (или тушку без головы), нарезать на порционные кусочки, обвалять в муке и обжарить их на растительном масле.

Свеклу, капусту и овощи подготовить так же, как и в рецепте «Борщ с рыбными фрикадельками». В кипящий рыбный бульон положить капусту со свеклой и овощами и проварить 10–15 мин. Затем добавить обжаренную рыбу и варить все вместе еще 5—10 мин.

При подаче борщ заправить сметаной и посыпать зеленью.

Борщ с фасолью и рыбой

500 г рыбы, 1 л воды, 3–4 свеклы, 200 г белокочанной капусты, ½ стакана фасоли, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса, 1 ч. ложка сахара, 1 пучок зелени, 2 ст. ложки сметаны, соль и специи по вкусу.

Из рыбы, воды и специй сварить бульон. Фасоль перебрать, замочить на 2–3 ч, а затем сварить.

Свеклу нарезать ломтиками и тушить с пассерованными овощами, кореньями, томатом, сахаром, жиром 30–40 мин.

В кипящий бульон положить капусту, после повторного закипания – тушенную с овощами свеклу, фасоль. Проварить все вместе 10–15 мин, заправить специями и дать настояться 15–20 мин.

Подавать борщ с кусочками отварной рыбы, сметаной и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Рыбный суп-пюре

500 г мелкой рыбы, 2 л воды, 50 мл оливкового масла, 50 г цветной капусты; по 150 г лука-порея, моркови и репы; несколько веточек петрушки, 1 пучок зелени сельдерея, 2 картофелины, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 ч. ложка молотого черного перца, соль – по вкусу.

Промыть зелень петрушки и сельдерея и связать ее в пучок. Тщательно вымыть целые клубни картофеля, не очищая его. Почистить и нарезать другие овощи. Положить все в кастрюлю и залить водой. Добавить оливковое масло, соль, томатную пасту и варить 2 ч.

Очистить рыбу, нарезать ее кусками, посолить, поперчить и положить в овощной бульон на 30 мин.

Удалить из супа пучок зелени, вынуть картофель и почистить его. Размять все овощи в пюре. Вынуть рыбу, удалить головы и кости, растолочь в пюре (или очень мелко нарезать) и положить вместе с овощным пюре в супницу. Залить все отваром, процедив его.

Подавать суп горячим.

Суп-пюре из рыбы

500 г рыбы, 1 луковица, ½ моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1–2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 120 мл сливок.

Рыбу разделать на филе (без кожи). Из пищевых отходов (хвосты, плавники и т. п.) сварить бульон, добавив в него по ½ корня петрушки и сельдерея и часть моркови. Филе рыбы припустить до готовности с добавлением специй.

Репчатый лук, морковь и корень петрушки слегка обжарить на сливочном масле, соединить с припущенной рыбой и дважды пропустить через мясорубку. Затем добавить рыбный бульон и проварить при слабом кипении 3–5 мин.

Чтобы суп получился однородным и не расслаивался, муку, обжаренную на масле, необходимо развести небольшим количеством бульона, ввести в суп и проварить его до загустения.

Консистенция готового супа должна напоминать густые сливки или жидкую сметану.

Чтобы суп получился более нежного вкуса, его следует заправить сливками или горячим молоком, а сверху положить кусочек сливочного масла (для предотвращения образования пленки).

При подаче на стол в суп можно положить несколько небольших кусочков филе рыбы, а отдельно на тарелке предложить гренки из пшеничного хлеба, нарезанного небольшими кубиками и подсушенного в духовке (или поджаренного на сливочном масле).

Суп-пюре из картофеля и рыбы

300 г рыбы, 4–5 картофелин, 1 луковица, 1 корень петрушки, ½ корня моркови, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 120 мл сливок, соль по вкусу.

Рыбу отварить с добавлением овощей, отделить мякоть от костей и дважды пропустить через мясорубку.

Овощи слегка спассеровать на сливочном масле. Картофель сварить в подсоленной воде до готовности, добавив за 5 – 10 мин до конца варки пассерованные овощи, затем протереть их до получения однородной массы.

Нельзя протирать картофель через алюминиевое сито алюминиевой ложкой: он потемнеет.

Измельченные продукты соединить и развести бульоном. Добавить разведенную частью бульона пассерованную муку и проварить суп до загустения. Так как в картофеле содержится крахмал, то количество муки (а следовательно, и соуса на ее основе) следует положить меньше, чем в предыдущем рецепте.

Готовый суп заправить сливками. Добавить кусочки рыбы и полить растопленным сливочным маслом.

Суп-пюре из рыбы и свежих помидоров

500 г рыбы, 6–8 помидоров, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 2–3 ст. ложки сметаны, 2–3 ст. ложки риса.

Рыбу разделать на филе (с кожей), припустить с частью овощей и кореньев, а часть нарезать небольшими кусочками.

Помидоры ошпарить, после чего снять кожицу, нарезать, спассеровать вместе с луком, морковью, корнем петрушки, а затем припустить до готовности и протереть через сито до получения массы однородной консистенции.

Измельченные овощи и рыбу соединить, развести бульоном. Добавить белый соус и проварить суп в течение 5—10 мин. Рис перебрать, промыть и сварить в большом количестве подсоленной воды.

При подаче на стол в тарелку положить несколько небольших кусочков рыбы и ложку риса. Налить суп и заправить его сметаной.

Суп-пюре из свежих грибов и рыбы

500 г рыбы, 1 стакан отварных белых грибов (или шампиньонов), 1 луковица, 1 корень петрушки, по 2 ст. ложки муки и сливочного масла, 120 мл молока, 1 яичный желток, соль по вкусу

Рыбу разделать на филе, припустить и дважды пропустить через мясорубку

Грибы перебрать, промыть, припустить и отделить ножки от шляпок. Ножки пропустить через мясорубку, обжарить на сливочном масле (с луком и кореньями), а шляпки нарезать тонкими ломтиками (или соломкой).

Измельченную рыбу, грибы и овощи соединить, развести рыбным бульоном (если отвар от грибов получится светлым, то часть его можно добавить в суп). Добавить белый соус и проварить суп 5–7 мин.

При подаче на стол в суповую тарелку положить грибы, налить суп, заправленный яично-молочной смесью, и добавить кусочек сливочного масла.

Приготовление яично-молочной смеси: яичные желтки тщательно растереть, постепенно влить горячее молоко и прогреть на водяной бане (в кастрюле с горячей водой) до загустения (т. е. до температуры примерно 80–85 °С).

Кипятить яично-молочную смесь нельзя, так как яйца при этом свернутся и появятся комочки. В любом случае яично-молочную смесь после прогревания следует процедить.

Рыбный суп-пюре

500 г рыбы, 2 л воды, 500 мл молока, 1 луковица, 2–3 ст. ложки сливочного масла (или маргарина), 2–3 ст. ложки муки, 150 г зеленого горошка, 2 моркови, 2 картофелины, 10 г сушеного укропа, 1 лавровый лист, 4 горошины черного перца, перец, соль по вкусу.

Рыбу очистить, нарезать небольшими кусками, залить водой и варить 30 мин, добавив сушеный укроп, разрезанную пополам луковицу, лавровый лист и перец горошком. Затем из рыбы удалить кости и протереть ее вместе с бульоном сквозь сито.

Растопить масло, добавить муку, рыбный протертый бульон, все хорошо размешать и поставить на огонь. Всыпать зеленый горошек, нарезанные кубиками морковь и картофель. Посолить и поперчить.

Когда овощи станут мягкими, влить молоко и продолжать варить суп еще 5 мин.

Вареная рыба с томатным соусом

1,3 кг рыбы (целой или нарезанной кусками), соль, перец, 2 большие луковицы, 2 морковины, 1 л воды, 30 г маргарина, 1 чашка отжатых помидоров, 2 яичных желтка; коренья петрушки и сельдерей, зелень петрушки.

Внутри и снаружи посыпать рыбу солью и перцем. Дать постоять в холодильнике несколько часов.

Положить в кастрюлю лук, морковь, сельдерей и корни петрушки, залить водой. Довести до кипения и проварить на слабом огне несколько минут.

Положить туда рыбу, маргарин, помидоры (если нужно долить горячей воды, чтобы рыба была покрыта целиком). Тушить на малом огне до готовности.

Приготовить соус: рыбу вынуть и бульон охладить. Добавить в него яичные желтки. Довести жидкость до кипения и снять с огня. Помешивать не переставая, пока соус не станет однородным. Полить им рыбу, украсить петрушкой.

Рыба, припущенная с соусом

500 г щуки (или карпа), 20 г репчатого лука, 20 г петрушки или сельдерея, 200 г томатного соуса, 150 мл воды (или бульона), специи, зелень.

Рыбу разделать на филе (с кожей) и нарезать порционными кусками. Затем положить их в посуду (кожей вниз) в один ряд и залить горячей водой (или бульоном).

Посолить, добавить нарезанные коренья, лук, специи и припустить в посуде, плотно закрытой крышкой, при слабом кипении в течение 10–15 мин.

Разложить рыбу по тарелкам, сбоку положить гарнир – отварной картофель (или картофельное пюре).

Рыбу полить соусом – томатным или томатным с овощами – так, чтобы он полностью покрыл ее. Готовое блюдо посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки (или укропом).

Рыба отварная в пергаменте

500 г трески (морского окуня, путассу, сквамы), 1 луковица, 1 морковь, 2 ст. ложки сливочного масла, мелко нарезанная зелень петрушки (или укроп), соль по вкусу.

Подготовленное филе нарезать и поставить на холод на 1 ч, а затем слегка обсушить.

Пергаментную бумагу нарезать квадратами, с одной стороны смазать сливочным маслом. На середину положить порционные куски рыбы, на них репчатый лук и морковь, зелень и кусочек сливочного масла. Бумагу завернуть «конвертом» и обвязать.

В кипящую подсоленную воду положить «конверты». Уменьшить нагрев и варить в течение 15–20 мин.

Готовую рыбу с овощами и зеленью выкладывают на тарелку и поливают растопленным сливочным маслом.

Подают рыбу к столу с отварным картофелем.

Паровая рыба

23 кг рыбы (судак, сом, щука, лосось, налим, осетр), 1,2 л воды, 1 луковица,3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 3–4 корня петрушки, соль.

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, удалить кости, отрезать плавники, хвосты и головы.

Из воды, голов (предварительно вынув жабры), хвостов, плавников, костей и зачисток готовить крепкий бульон, в который при варке добавить целую очищенную луковицу и корни петрушки. Готовый бульон процедить сквозь мелкое сито.

Филе нарезать большими кусками, уложить в горшочек в несколько рядов, каждый посолить. Затем рыбу залить процеженным бульоном в таком количестве, чтобы первый ряд был погружен в него на ⅔ толщины куска. Горшочек плотно закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку. Варить рыбу до тех пор, пока вся вода не выпарится.

Из оставшегося бульона приготовить соус.

Приготовление соуса: муку поджарить в масле до темно-коричневого цвета, затем влить бульон и довести его до кипения при непрерывном помешивании, посолить.

Готовую рыбу выложить на блюдо и полить соусом. В качестве гарнира подать картофельное пюре.

Отварная рыба

1 кг рыбы, 1 л воды, 1 крупная луковица, 1 морковина, по 20–30 г петрушки и сельдерея; соль по вкусу.

Разделанную рыбу опустить в горячую воду. Добавить специи, морковь, лук и петрушку. Варить на среднем огне с открытой крышкой так, чтобы вода все время кипела, 1–1,5 ч.

Подавать с вареным картофелем и огурцами (свежими или солеными).

Можно при подаче полить рыбу растопленным маслом.

Рыба вареная с овощами

1 кг рыбы, 1 луковица, 1 морковина,20 г петрушки,500 г картофеля, 1–2 лавровых листа, 3–4 горошины перца.

Рыбу подготовить: голову отрезать, но тоже положить в воду. Одновременно с рыбой заложить лук, петрушку, морковь, картофель, лавровый лист, душистый перец. Налить не более 1 л воды и варить на маленьком огне под закрытой крышкой около 1 ч. Подавать вместе со сваренными овощами, залив растопленным маслом или сметаной.

Рыба отварная в рассоле

150 г рыбы, 100 г соуса-рассола, 100 г отварного картофеля, 5 г масла,50 г отварной моркови, 100 г соленых огурцов (для соуса).

Сварить разделанную рыбу вместе с овощами. В пряный отвар положить соленые огурцы, очищенные от семян и кожицы, и варят вместе с рыбой.

При подаче на блюдо выложить куски отварной рыбы, на них – ломтики соленых огурцов. Все поливать соусом-рассолом, приготовленным на бульоне от варки рыбы.

Вокруг разложить отварные картофель и морковь.

Рыба по-мельничьи

1 кг рыбы (форель, судак и др.), вода, соль.

***Для соуса** : 120 мл растительного масла, 1 пучок петрушки, 120 мл белого вина, 120 мл рыбного бульона, ½ лимона.*

Рыбу отварить в подсоленной воде и переложить на тарелку. В качестве гарнира подать мелкий отварной картофель.

Залить соусом.

Приготовление соуса: разогреть масло, добавить мелко нарезанную петрушку, сок лимона, белое вино и рыбный бульон. Рыбу подать, посыпав ее обильно мелко нарезанной петрушкой, затем сбрызнуть лимонным соком и полить разогретым маслом.

Крупные ерши вареные

2–3 ерша, 1 лимон, 100 г отварного картофеля, 5 мл растительного масла, лук, морковь, перец, белые коренья, лавровый лист.

Крупных ершей почистить, выпотрошить, промыть. Затем положить их на решетку рыбного котла и залить бульоном. Туда же добавить лук, морковь, перец, белые коренья, лавровый лист и варить. С вареных ершей осторожно снять кожицу, облить их горячим бульоном и выложить на блюдо. На каждую рыбку положить ломтик лимона (без цедры и семян) и полить все небольшим количеством процеженного бульона с добавлением мелко шинкованных кореньев.

Карп отварной в масле

800 г карпа, 60 г репчатого лука, 40 г сливочного масла, немного лаврового листа, несколько горошин черного перца, соль.

Тушку карпа нарезать на кусочки и варить до готовности на слабом огне, все время снимая пену. Незадолго до окончания варки добавить перец, лук колечками, лавровый лист и соль. К столу вареный карп подается горячим, с растопленным маслом.

Голубой карп

1,5 кг карпа, 2 ст. ложки уксуса (или лимонного сока), лук, коренья, молотый перец, соль, лавровый лист, масло.

Тушку почистить, промыть, выпотрошить, хорошо промыть, изнутри натереть солью, сбрызнуть уксусом (или лимонным соком). Поставить варить коренья; добавить лук, перец, лавровый лист и соль.

Рыбу уложить в марлю, опустить в отвар и варить с кореньями на слабом огне, смотря за тем, чтобы она не переварилась.

Осторожно переложить из бульона на мелкую посуду и полить топленым маслом. По краям положить тушеные овощи (морковь, горошек, цветную капусту).

Кефаль на пару

2 кг кефали, 100 г говядины, 30 г древесных грибов, 30 г шампиньонов, 10 г грибов, растущих на камнях, 100 г омежника, 1 г тонко нарезанного красного перца, 3 г тонко нарезанных яичных блинов.

Для приправы: *5 мл столового уксуса, 20 мл кунжутного масла, 15 мл соевого соуса, 50 г зеленого лука, 20 г чеснока, 10 г имбиря, 3 г кунжута с солью, 1 г черного молотого перца.*

Рыбу нарезать крупными кусками (длиной 5 см), а говядину нарезать мелкими кусочками (или пропустить через мясорубку).

Омежник нарезать на части по 4 см, грибы измельчить соломкой.

Приготовление приправы:

тщательно перемешать соевый соус, кунжутное масло, мелко нарезанный зеленый лук, толченый чеснок, имбирь, поджаренный с солью кунжут, черный молотый перец и столовый уксус.

Крупные куски кефали перемешать с острой приправой и дать потомиться. Через некоторое время опустить в замаринованную кефаль говядину, грибы, омежник и хорошо все перемешать.

Посыпать смесь тонко нарезанным красным перцем и поставить в пароварку. Когда рыба будет готова, переложить ее в глубокую посуду и посыпать мелко нарезанными яичными блинами.

Лосось с чесночной подливкой

1 кг рыбы, 1 л воды, 1 морковь, 1 луковица, по 1 веточке петрушки и сельдерея, 4 горошины душистого перца, 8—10 зубчиков чеснока, 1 лавровый лист, соль по вкусу.

Разделанную и нарезанную кусками рыбу отварить с лавровым листом, душистым перцем, морковью, сельдереем, репчатым луком, петрушкой и переложить в глубокое блюдо. Процеженным бульоном (300 мл) развести толченый чеснок и залить им рыбу (или подавать отдельно в соуснике).

Линь в сметане

2–4 линя (в зависимости от величины), 750 мл воды, 1 луковица, 1 маленький лавровый лист, 50 мл растительного масла, 50 г муки, 250 мл белого вина, 250 г сметаны, пряности, соль, коренья.

Подготовленную рыбу сварить до полуготовности. Затем положить в бульон соль, коренья, лук и пряности. Достать рыбу из кастрюли.

Поджарить в масле муку, залить ее частью отвара, добавить вино и сметану. Положить кусочки линя в смазанную жиром жаропрочную форму, залить процеженным соусом и варить на самом слабом огне.

При желании посыпать измельченным укропом или зеленью петрушки.

Осетрина разварная

1 кг осетрины, 4 луковицы, по 1 шт. разных кореньев,350 мл вина, 2 ст. ложки муки, 5 маринованных грибов.

Кусок свежей осетрины положить в кастрюлю вместе с рубленым луком и резаными кореньями. Добавить перец и белое столовое вино пополам с бульоном и уварить под крышкой до готовности. Разрезать осетрину на ровные ломтики, уложить их на блюдо и полить соусом. **Приготовление соуса:** бульон, в котором варилась рыба, всыпать муку, каперсы и маринованные шинкованные грибы. Довести смесь до кипения.

Осетр (или севрюга) отварные с белым соусом и каперсами

500 г осетрины (севрюги), 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Рыбу распластать на звенья, ошпарить, удалить «жучки», зачистить места ранений и крупные кровоподтеки. Звенья промыть, перевязать в нескольких местах шпагатом и положить (кожей вниз) на решетку в рыбный котел.

Добавить очищенные, промытые и нарезанные морковь, лук и корень петрушки и залить холодной водой. Накрыть крышкой и поставить на огонь.

После закипания жидкости с ее поверхности удалить пену и продолжить варить без кипения(при температуре 85–90 °С).

Готовую рыбу вынуть, удалить хрящи, нарезать порционными кусками и подогреть в слегка подсоленном горячем бульоне.

Готовую рыбу выложить на блюдо (кожей вниз) и полить белым соусом с каперсами. На гарнир подать отварной картофель, политый растопленным сливочным маслом.

Сиг с овощами

200 г сига, 20 г моркови, 20 г репчатого лука, 20 г томатного пюре, 1 ст. ложка топленого масла, 1 ч. ложка муки, 1 зубчик чеснока, 120 мл рыбного бульона, зелень петрушки, перец горошком, соль по вкусу.

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть, отрезать голову и хвост, разрезать на куски и отварить. Из головы и хвоста сварить бульон и процедить.

Морковь и репчатый лук мелко нарезать, обжарить на масле. Затем добавить томат-пюре и жарить еще 5–7 мин.

Обжарить муку и, помешивая, развести ее рыбным бульоном. Добавить подготовленные овощи, толченый чеснок, соль, перец и дать закипеть.

Отваренную рыбу залить соусом и довести до кипения.
Подать сига на блюде, посыпав петрушкой.

Осетрина под острым соусом

1,7 кг филе осетра, 1 л воды, 50 г сливочного масла,300 г очищенных грецких орехов, 150 г репчатого лука, 1 ст. ложка муки, 2 яичных желтка,5 зубчиков чеснока,300 мл воды (для соуса), 50 мл винного уксуса, 1 г молотой гвоздики, 1 г молотой корицы, соль, перец.

Приготовление соуса: лук обжарить на сковороде в масле. Добавить муку и обжарить еще 3 мин. Затем влить горячую воду и проварить до получения густой массы.

Орехи истолочь с чесноком, корицей и гвоздикой. Добавить соль, перец, вбить яичные желтки, влить уксус. Смесь ввести в соус и все прогреть, не доводя до кипения.

Филе осетра отварить в кастрюле в 1 л воды и нарезать порционными кусками. Уложить их в горшочек, залить соусом и томить в духовке 15–20 мин на слабом огне.

Осетрина на пару

500 г рыбы, 200 г свежих белых грибов (или шампиньонов), 400 мл бульона, 3 ст. ложки белого столового вина, 1 ст. ложка муки, по 1 ст. ложке сливочного и растительного масла, перец, соль.

Очищенную, ошпаренную, промытую и нарезанную рыбу положить в неглубокую кастрюлю. Добавить очищенные, вымытые и нарезанные ломтиками свежие грибы, посолить и поперчить. Влить белое вино и бульон и, закрыв кастрюлю, варить рыбу 15–20 мин.

Когда рыба сварится, бульон слить в другую кастрюлю, поставить на огонь и кипятить до тех пор, пока его не останется около стакана. Прибавить к нему муку, смешанную с таким же количеством растительного масла, и, помешивая, кипятить еще 3–4 мин.

Соус снять с огня, положить в него сливочное масло и снова размешать. Добавить соль и процедить. (Если рыба варилась без вина, то в готовый соус добавить 1 ч. ложку лимонного сока (или разведенной лимонной кислоты).

Перед подачей на стол куски рыбы переложить на подогретое блюдо, сверху на каждый положить грибы и полить приготовленным соусом.

К рыбе можно подать отварной картофель, огурцы, а также ломтики очищенного лимона.

Отварная осетровая рыба с уксусной подливкой

1 кг рыбы, 3 моркови, 3 луковицы, 150 мл винного уксуса, 7–8 веточек кинзы, 1–2 лавровых листа, вода, соль по вкусу

Подготовленную осетрину (севрюгу белугу) положить (целым куском) в неглубокую кастрюлю с подсоленной кипящей водой так, чтобы она покрывала рыбу Добавить лавровый лист, очищенную морковь, 1 головку репчатого лука и варить 30–40 мин.

Готовую рыбу остудить, нарезать на куски и выложить на блюдо. Залить ее подливкой и посыпать оставшимся луком, нарезанным кольцами.

Приготовление подливки:

уксус разбавить жирным рыбным бульоном (1:1). Добавить мелко нарезанную кинзу и перемешать.

Судак по-польски

800 г свежего судака, 200 г сливочного масла, 5 яиц, 10 картофелин.

Судака отварить с кореньями в соленой воде в рыбной кастрюльке. Затем выложить его на рыбное блюдо и полить растопленным маслом с рублеными вареными яйцами. Гарнировать отварным очищенным цельным картофелем.

Стерлядь отварная в рассоле

500 г стерляди, 1 луковица, 1 корень петрушки, 100 г головизны, 3 соленых огурца, 6 белых свежие грибов (или 9 шампиньонов), ½ ст. ложки пшеничной муки, 1,5 ст. ложки сливочного масла, ½ лимона, соль по вкусу.

Стерлядь очистить от «жучков», затем разрезать брюшко, выпотрошить, вытянуть визигу, напластовать и нарезать кусками.

Соленые огурцы очистить от кожицы и нарезать ломтиками. Свежие белые грибы (или шампиньоны) почистить, тщательно промыть и тоже нарезать ломтиками.

Порционные куски рыбы залить бульоном, приготовленным с головизной, добавить процеженный огуречный рассол, подготовленные огурцы, грибы, нарезанные лук, корень петрушки, специи и варить под крышкой до готовности. Затем бульон слить (оставить небольшое количество его для приготовления соуса и подогрева рыбы).

Приготовление соуса: жир растопить, всыпать в него просеянную муку и пассеровать ее на слабом огне, не допуская изменения цвета. В пассерованную и слегка охлажденную муку влить горячий процеженный бульон с рассолом, хорошо размешать и варит в течение 5 – 10 мин. Затем добавить соль, сок лимона и заправить маслом.

Готовую стерлядь выложить на тарелку. Сверху разложить вареные хрящи, нарезанные ломтиками вареные грибы и соленые огурцы. Полить приготовленным соусом.

На гарнир подать отварной картофель, посыпанный мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

Треска свежая

1 кг трески, 200 мг растительного масла, 2 луковицы, 1 лимон, 10–15 картофелин, измельченная зелень петрушки, немного пряностей.

Очистить и выпотрошить свежую треску. Отварить ее в подсоленной воде и дать остыть, не вынимая. Затем воду слить, а треску положить в рыбную кастрюлю. Влить масло, прибавить петрушку, репчатый лук, пряности и прокипятить. После этого добавить сок лимона. Выложить рыбу на блюдо, гарнировать цельным отварным картофелем и полить собственным соусом.

Сом (камбала) отварная с солеными огурцами

1 небольшой сом (камбала), 4–5 ст. ложек сливочного масла, 2 ст. ложки толченых сухарей, 1 соленый огурец, петрушка, вода, соль.

Рыбу отварить. Выложить ее на тарелку и посыпать мелко нарезанными солеными огурцами и зеленью петрушки. Залить маслом, разогрев его с толчеными сухарями. В качестве гарнира подать мелкий отварной картофель с маслом и зеленью петрушки.

Форель на скорую руку

800 г форели, 2 ст. ложки уксуса, 1 пучок зелени укропа, 1 стакан соуса из каперсов, вода, соль.

Форель отваривают в воде с небольшим количеством уксуса и укропа. Готовую рыбу полить соусом из каперсов.

Отдельно подать уксус, хрен (или горчицу).

Форель отварная под соусом из хрена

1 кг форели, 100 мл растительного масла, 1 лимон, 1 корень хрена, 2 ст. ложки зелени петрушки, вода, соль.

Отварить форель. Затем выложить ее на тарелку и залить соусом.

Приготовление соуса: в растительное масло, не переставая помешивать ложкой в одном направлении, добавить постепенно сок одного лимона, 1 измельченный на мелкой терке корень хрена, 2 ст. ложки зелени петрушки и соль по вкусу

Щука с клецками

600 г свежей щуки, 80—120 г пшеничного хлеба, 20 г репчатого лука, 2 яйца, 40 г сливочного масла, ½ лимона, 20–40 г свежей пряной зелени, немного перца, соли.

Обработанную тушку нарезать кругляшами и сварить до готовности. Примерно половину черствого батона натереть на терке. Остальную часть подержать в кипяченой воде, отжать и пропустить через мясорубку с луком, молоками (или икрой) и рыбьей печенью.

Соединить все это со взбитыми сырыми яйцами и маслом. Перемешать, сделать заготовки для клецек и сварить их в рыбном бульоне. Тесто для клецек, согласно традициям еврейской кулинарии, приправить соком лимона.

Щуку подать к столу горячей, с клецками, в тарелке, и полить отваром.

Перец можно или размолоть и ввести в тесто для клецек, или приправить горошинами рыбу незадолго до окончания ее варки.

Щука отварная в масляном соусе

800 г свежей щуки, 80-120 г репчатого лука, 40 г пшеничной муки, 40 г свежей пряной зелени, по 40 г корня петрушки и сельдерея, 40 мл растительного масла, немного перца, соли.

Щуку почистить, выпотрошить, хорошо помыть изнутри и снаружи. Отрезать у нее хвост, плавники, вырезать жабры и нарезать на порции.

Тушку хорошо посолить и оставить в таком виде на ночь. Наутро промыть рыбу еще раз.

Очистить и помыть корень петрушки (сельдерея) и нарезать его кружочками средней толщины. Очистить и нарезать колечками такой же толщины лук. Положить их на дно кастрюли, на них – рыбу и налить холодной воды, чтобы она только покрывала ее. Довести до кипения на сильном огне, снять пену и варить при слабом кипении под крышкой до готовности. Незадолго до окончания варки приправить содержимое кастрюли маслом, перцем и посолить.

Развести в холодной кипяченой воде муку и разбавить ее рыбным соусом. Осторожно влить его сбоку. Посыпать кушанье мелко нарезанной петрушкой.

Щука с чесноком

150 г отварной щуки, 100 г отварного картофеля, 50 г тельного, 10 г чеснока.

Куски рыбы выложить на блюдо и полить бульоном с мелкорубленым чесноком. Гарнировать тельным и картофелем.

Щучьи головы

2–3 головы щук, 20 г моркови, 20 г лука, 15 г петрушки, 10 г чеснока, 50 г картофеля или 50 г тельного.

Из голов удалить жабры и глаза. После этого головы ошпарить, промыть, залить холодной водой. Добавить соль, лук, морковь, перец, лавровый лист и варить их. Готовые головы выложить на круглое блюдо, а между ними – отварной картофель (или кусочки тельного). Головы полить бульоном с мелко рубленным чесноком и овощами, которые варились в бульоне.

Жареная рыба

1 кг рыбы, 150–200 мл смеси растительного и сливочного масла, 100 г муки.

Для жарения берут небольшую жирную рыбу.

У рыбы отрезать головы, тушку хорошо выпотрошить; удалить чешую и плавники. Рыбу посолить, через 15–20 мин обвалять в муке.

Сковородку хорошо разогреть и влить в нее жир. Уложив свободно тушки, жарить до готовности с обеих сторон. На 15–20 мин накрыть сковороду крышкой и подержать ее на небольшом огне (или в духовке).

Подавать рыбу с жареным картофелем или с картофельным пюре.

Жареная рыба с луком

1 кг рыбы, 150–200 мл смеси растительного и сливочного масла, 100 г муки, 100–200 г репчатого лука, 5 0 г сливочного масла.

Рыбу приготовить и жарить вышеописанным способом. Репчатый лук нарезать тонкими кольцами, поджарить его на сливочном масле и смешать с продолжающей жариться рыбой до готовности (принимает светло-коричневую окраску). Затем сковороду поставить на пару минут в духовку.

Жареная рыба с луком и яйцом

1 кг рыбы, 150–200 мл смеси растительного и сливочного масла, 100 г муки, 100–200 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 25О мл молока, 3–4 яйца.

Рыбу подготовить обычным способом. Жарить, как в предыдущих рецептах.

Развести яйцо в молоке, льезон взбить, посолить, залить им рыбу и поставить в духовку. Запекать до готовности.

При этом способе приготовления рыба получается сочная, пряная и внешне очень привлекательная.

Рыба жареная с картофелем

750 г рыбы, 150 мл растительного масла, 750 г картофеля, 1 ч. ложка кумина (зиры), несколько зубчиков чеснока, соль по вкусу.

Подготовленную рыбу нарезать кусками. Натереть их мелкой солью, смесью толченого чеснока и кумина и поджарить с обеих сторон во фритюре. В оставшемся после рыбы фритюре пожарить очищенный и нарезанный ломтиками картофель.

Жареная речная рыба

2–4 рыбины, лимонный сок (или уксус), соль, мука, жир.

Подготовленную рыбу (форель, угорь, уклейку) разделить на порционные куски. Натереть их лимонным соком и солью, обвалять в муке и обжарить в течение 5 мин с обеих сторон в горячем жире.

Если нужно зажарить крупную рыбу целиком, положить ее на смазанную жиром решетку смазать маргарином и жарить в духовке около 20 мин. Через 10 мин тушку перевернуть.

Можно также положить на сковороду кусочки шпика, а на них – рыбу

Маринованная в уксусе жареная рыба

1 кг мелкой рыбы, мука, уксус, вода, лавровый лист, ягоды можжевельника, соль, сахар.

Рыбу обвалять в муке и зажарить. Затем поместить ее в посуду с крышкой и залить маринадом так, чтобы он покрыл рыбу. **Приготовление маринада:** уксус разбавить водой и вместе с лавровым листом, ягодами можжевельника или пряностями в зернах, солью и сахаром сварить. Подать на стол через 1–2 дня.

Жаркое из рыбы

2 свежие рыбы, 3 ст. ложки томата-пюре,2 ст ложки масла, 100 г шпика, 2 ст. ложки тертого сыра, горчица, лимонный сок или уксус, соль, перец, лук, сухари.

Рыбы очистить, отделить филе от костей, сбрызнуть лимонным соком (или уксусом) и обсушить чистой салфеткой.

На смазанную маслом сковороду положить слой филе, намазать смесью томатного соуса, горчицы, соли и мелко нарезанного лука, сверху опять положить филе и т. д.

Жаркое покрыть тонкими ломтиками шпика, посыпать тертым сыром и сухарями, накрыть фольгой и поместить в горячую духовку на 30–40 мин.

Подавать жаркое с тушеными овощами (зеленым горошком, морковью, цветной капустой).

Блюдо из копченой рыбы

1 кусочек свиного сала (около 40 г), 400 г отварного картофеля, 1 небольшая луковица, 200 г копченой рыбы, 1 ст. ложка нарезанной зелени, 2 ст. ложки молока, 2 яйца, соль.

Картофель обжарить в нарезанном кубиками сале. Добавить сначала мелко нарезанный лук, затем – очищенную и разделанную на мелкие кусочки копченую рыбу. Жарить помешивая. В молоко вбить яйца, посолить, перемешать. Полученный соус влить в картофель.

Камбала, жаренная на решетке

4 камбалы, 2 ст. ложки растительного масла, 2 помидора, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка зелени петрушки, молотый перец, соль по вкусу.

Очищенную, промытую и высушенную рыбу натереть солью и перцем и сбрызнуть растительным маслом.

Запекать камбалу в гриле по 6 мин с каждой стороны (при температуре 190 ˚С).

Подать с отварным картофелем, сливочным маслом и салатом из помидоров с петрушкой.

Жареный карп

1 кг карпа, 1 ст. ложка соли, 30 г муки (или крахмала), ¼ ч. ложки черного молотого перца.

Рыбу чисто обработать, затем тщательно промыть, лишнюю воду стряхнуть. На спине и брюшке карпа ножом сделать по 3–4 небольших надреза, посыпать солью и перцем, дать пропитаться 20–30 мин. Разогреть масло до 140–150 °С и положить в него карпа, предварительно обваляв в муке (или крахмале). Жарить рыбу 20–25 мин на маленьком огне, затем увеличить температуру масла до 180–200 °С. Снова положить в него рыбу и жарить в течение 4–5 мин. Таким образом карп прожаривается до костей.

Кефаль, гарнированная жареной петрушкой и картофелем

800 г рыбы, 2 пучка петрушки, 500 г мелкого картофеля, 3–4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка муки, лимонный сок (или уксус), соль.

Очистить рыбу, помыть и нарезать. Затем посолить ее и выдержать 10–15 мин. Обвалять тушку в муке и поджарить в горячем подсолнечном масле.

Готовую рыбу уложить на блюдо, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и сбрызнуть лимонным соком (или уксусом).

Промыть зелень петрушки, нарезать и поджарить с 3–4 ст. ложками масла, затем посолить.

Отварить в подсоленной воде мелкий картофель, разложить вокруг рыбы и полить растопленным маслом. В нескольких местах положить горками поджаренную зелень петрушки.

Лещ жареный со сметаной

1 кг леща, 4 ст. ложки муки, 200 г масла, 10 луковиц, 200 г сметаны.

Подготовленного леща посолить, обвалять в муке и, поместив на противень смазанный маслом, обложить рубленым луком. Прожарив леща до полуготовности полить сметаной и продолжить жарить, посыпав сухарями и часто поливая собственным соком.

Осетр (севрюга, белуга), жаренный на вертеле

500 г рыбы, 2–3 ст. ложки масла, 200 г соуса ткемали или майонеза, 5/4 лимона, 3 ст. ложки зеленого лука.

Звенья осетровых рыб нарезать куском (без кожи и хрящей) и нанизать на шпажки. Жарить в мангале или в электрогриле, периодически смазывая жиром.

Подать осетрину на овальном металлическом блюде. Отдельно на закусочной тарелке предложить помидоры, маринованный репчатый лук, зеленый лук и дольки лимона.

Отдельно подать майонез.

Если рыбу подают без соуса, то ее поливают растопленным сливочным маслом.

Осетрина жареная

1 кг осетрины, 2 яйца, 4 ст. ложки муки, 100 г масла.

Осетрину нарезать на ломти толщиной в палец. Обмакнуть в разболтанные и подсоленные яйца, обвалять в сухарях или муке и жарить в масле.

Жареная салака

1 кг салаки, 100 г муки, 100–150 мл растительного масла.

Рыбу очистить, выпотрошить, тщательно вымыть и посолить. Затем обвалять в муке (или в сухарях) и поджарить в большом количестве жира. Подавать с жареным картофелем.

Сельдь, жаренная с луком

500 г сельди, 200 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, 100 г пшеничной муки, 150 г сметаны.

Сельдь разделать на филе, обвалять их в муке и обжарить с обеих сторон в масле. Часть масла и муки оставить для соуса.

Приготовление соуса: почистить и мелко нарезать лук. Смешать его в кастрюле (или в сотейнике) со сметаной и мукой. Довести смесь, все время помешивая, до кипения на среднем огне и дать повариться не более 5 мин на слабом.

К столу жареную сельдь подают горячей, политой горячим соусом.

Слишком соленую сельдь перед обжариванием целесообразно подержать в кипяченой воде, а еще лучше – в слабозаваренном чае или в молоке.

Сельдь жареная

1 кг сельди,300 г лука,200 мл растительного масла, 200 г сметаны.

Сельдь освободить от чешуи (если она есть) и обмыть. Выпотрошить тушку отрезать голову и хвост, вынуть позвоночники крупные кости. Филе нарезать на крупные куски, запанировать их в муке и жарить на небольшом огне.

Отдельно поджарить репчатый лук и присоединить к сельди. Затем добавить сметану и потушить под закрытой крышкой на малом огне еще 15 мин.

Если сельдь очень соленая, предварительно вымочить ее в молоке или воде.

Тушеная рыба

600 г карпа, 100 г репчатого лука, 160 мл растительного масла, 120 г пшеничной муки, 1 лимон, 40 г чеснока, 40 г корня петрушки, 2–3 лавровых листа, немного соли.

Поделить на порции подготовленную тушку Почистить и нарезать колечками лук. Очистить, помыть и нарезать кружочками корень петрушки. Почистить и измельчить чеснок. Обжарить в масле муку и развести ее кипяченой водой до густоты сметаны.

Все это соединить во вместительной большой сковороде (сотейнике). Положить сюда же рыбу и потушить ее под крышкой на плите до готовности.

Подавать к столу остывшим, с ломтиками лимона на тарелке.

Солянка рыбная на сковороде

1 кг любой рыбы, 5 луковиц, 600 г кислой капусты,200 мл растительного масла, 5 соленых огурцов, 1 ст. ложка муки, щепотка перца.

Изрубить мелко лук и смешать его с кислой капустой. Прибавить масло, немного перца, лавровый лист и все хорошо поджарить, но не зарумянивать. Можно прибавить очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы и немного грибного бульона, в котором разболтана 1 ст. ложка муки. Уложить свежую рыбу, посолить и поставить в духовку, полив предварительно маслом. Держать до готовности капусты (не менее 1 ч).

Рыба, тушенная в топленом молоке

1,7 кг рыбы (морской окунь, треска, хек, щука), 4–5 луковиц, 4 ст. ложки муки, 70 г растительного масла, 1 лавровый лист, топленое молоко, соль, перец горошком.

Рыбу почистить, разделать на куски или филе (пожеланию). Обвалять их в муке, смешанной с солью, обжарить на сковороде в части растительного масла.

Отдельно в оставшемся масле обжарить очищенный и измельченный лук.

Уложить рыбу и лук в горшочек слоями и залить горячим молоком так, чтобы оно покрывало рыбу. Добавить лавровый лист, перец горошком и соль по вкусу. Горшочек поставить в разогретую духовку и тушить рыбу на среднем огне до готовности.

Отдельно к столу подать посыпанный зеленью и политый растительным маслом отварной картофель.

Рыба, тушенная с овощами

1 кг рыбы, 700 г картофеля,300 г белокочанной капусты, 100 г моркови, 2 луковицы, 50 г жира, 30 мл растительного масла,200 мл воды.

Рыбу почистить, выпотрошить, тщательно вымыть, разрезать на некрупные куски и посолить. Картофель, лук, морковь, свежую капусту – припустить в небольшом количестве жира и воды до готовности.

Подготовленную рыбу уложить на овощи, добавить жир и тушить на маленьком огне около 1 ч под закрытой крышкой.
Подавать вместе с овощами.

Рыба с картошкой и грибами по-белорусски

300 г рыбного филе, 30 г сушеных грибов, 6–8 картофелин, 2 луковицы, 3–5 ст. ложек растительного масла, 3–4 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки муки, соль по вкусу.

Сушеные грибы промыть, оставить на 2–3 ч. в холодной воде, а затем в ней же и сварить. Готовые грибы вынуть и мелко нарезать, а бульон процедить.

Очищенный лук измельчить и обжарить до золотистого цвета в разогретом масле. Добавить грибы и поджарить.

Картошку почистить, нарезать небольшими кубиками и тоже слегка обжарить.

Филе (желательно – окуня) нарезать кубиками, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон в хорошо разогретом растительном масле.

В горшочки положить СЛОЯМИ: картошку – кусочки рыбы – грибы с луком – картошку. Влить по полстакана горячего грибного бульона, полить сметаной, подсолить, поставить в духовку и тушить до готовности.

Перед подачей посыпать кушанье зеленью.

Филе морской рыбы с баклажанами

800 г филе морской рыбы, 1 баклажан, 150 г копченой грудинки, 1,4 кг любой рыбы, 1 кг щавеля, 1 ч. ложка муки, 1 ч. ложка сливочного масла, 1 луковица, 150 мл воды, 4 ст. ложки оливкового масла, 1 луковица, 2 зубчика чеснока (измельчить), 1 красный сладкий перец, 2 помидора, 125 мл сухого белого вина, зелень, молотый черный перец, соль по вкусу.

Нарезать кубиками баклажан, положить в дуршлаг, посыпать солью и оставить на 30 мин. Хорошо промыть и обсушить салфеткой. Нарезать рыбу широкими тонкими ломтями.

Грудинку нарезать тонкими пластинками. Положить четверть пластинок грудинки на половину ломтя рыбы и прикрыть их другой. Нагреть масло в огнеупорной кастрюле, положить рыбу и готовить до подрумянивания. Затем выложить ее из кастрюли и отставить в сторону.

Положить в кастрюлю лук и жарить на слабом огне в течение 7 мин (до мягкости), время от времени помешивая. Нарезать перец и помидоры. Положить чеснок, баклажаны и сладкий перец. Продолжать тушить в течение 4 мин, затем ввести помидоры, вино и тушить в течение 20 мин, пока овощи не станут мягкими. Посолить и поперчить помидоры, положить рыбу обратно в кастрюлю. Готовить еще 10 мин.

Готовое блюдо посыпать зеленью.

Рыба в соусе из щавеля

150 г сметаны, 1 ст. ложка сахара , ½ *ч. ложки соли.*

Щавель перебрать, помыть под струей воды, осушить бумажными салфетками и мелко порубить. Затем положить в кастрюлю и припустить в собственном соку при закрытой крышке до мягкости. После этого щавель протереть через сито (сок слить в отдельную емкость), добавить соль и сахар.

Муку растереть с маслом и выложить в сковороду Обжарить в этой смеси измельченную луковицу и протертый щавель. Затем влить сок щавеля, горячую воду и сметану и довести до кипения.

Рыбу разделать на филе вместе (с кожей), посолить, сложить в горшочек слоями, поливая каждый слой щавелевым соусом. Горшочек закрыть крышкой и поставить в разогретую духовку Тушить рыбу при средней температуре, не допуская кипения соуса.

Подать в горшочке или выложить в порционные тарелки.

Горбуша, тушенная с картофелем по-домашнему

500 г филе горбуши (трески, окуня морского, сазана, ставриды океанической, сквама, филе хека, палтуса), 1 луковица, у *корня сельдерея, 6–7 картофелин, 1–2 моркови, 2 стакана молока, соль, зелень петрушки, укропа.*

Подготовленные овощи нарезать мелкими кубиками. Репчатый лук и сельдерей обжарить, переложить в порционную сковороду (или горшочек). Добавить картофель, морковь, соль, перец, молоко и тушить 15–20 мин. Затем на овощи положить кусочки филе и тушить до готовности в духовке. Подавать в горшочках, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Горбуша, тушенная с цветной капустой

1 кг филе горбуши, 1 кг цветной капусты, 100 г панировочных сухарей, 70 г сливочного масла, 250 мл молока, 1 лимон, зелень петрушки, соль, перец.

Рыбу нарезать небольшими кусочками, сбрызгнуть соком, выжатым из половины лимона, посолить и уложить на дно горшочка.

Цветную капусту разделать на соцветия, промыть под струей холодной воды, обвалять в смеси соли, перца и панировочных сухарей. Уложить их поверх рыбы, полить растопленным сливочным маслом.

В горшочек влить горячее молоко, закрыть крышкой, поставить в разогретую до 100 ˚С духовку Блюдо тушить в течение 1 ч.

Подать к столу в горшочке или выложить на блюдо, украсив дольками оставшегося лимона и веточками петрушки.

Красная камбала на пару с овощами

500 г филе камбалы, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 120 г томатного соуса. 1 упаковка гороха и моркови, соль, перец, масло для жарки.

Тонко нарезать лук и сельдерей.

Разогреть масло в глубокой кастрюле. Обжарить лук и сельдерей до золотисто-коричневого цвета на среднем огне (около 10 мин).

Тем временем посыпать филе камбалы солью и перцем. Положить рыбу на обжаренные овощи, залить томатным соусом. Тушить на слабом огне 30 мин.

После этого положить горох и морковь и тушить еще 10 мин. Подавать с рисом, сваренным на пару, с маслом.

Камбала, тушенная с огурцами и фасолью

500 г камбалы, 1 стакан фасоли, 1 соленый огурец, 1 луковица, 1 ст. ложка томатной пасты, 3 ст. ложки сливок, 2 ст. ложки растительного масла, 250 мл рыбного бульона (или воды), 1 маленький пучок зеленого лука, ⅓ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Фасоль замочить на несколько часов в холодной воде. Затем промыть ее, залить свежей водой, сварить на слабом огне до полуготовности и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость.

Очищенную и выпотрошенную камбалу тщательно промыть под холодной проточной водой, обсушить с помощью кулинарных салфеток, отделить мякоть от костей и нарезать ее небольшими кубиками.

Лук почистить, вымыть, нашинковать тонкими полукольцами и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета.

Соленые огурцы нарезать небольшими ломтиками.

В один (или несколько) керамический горшочек положить фасоль, жареный лук, молотый перец, влить бульон и тушить на медленном огне 1,5–2 ч, пока фасоль не станет мягкой.

После этого добавить рыбное филе, ломтики соленого огурца, томатную пасту, соль, сливки и тушить под крышками еще 15–25 мин (до полной готовности рыбы).

Готовое блюдо посыпать измельченным зеленым луком и подать к столу горячим в тех же горшочках.

Камбала, тушенная со сладким стручковым перцем

1 кг рыбы, 3 ст. ложки муки, 4 головки репчатого лука, 4 сладких перца, 100 мл растительного масла, 5 помидоров, 1 л рыбного бульона, 4 зубчика чеснока, перец, соль по вкусу.

Лук нарезать и обжарить его на масле. Добавить нарезанный перец и тушить 5—10 мин.

Помидоры (без кожицы и семян) нарезать дольками и положить туда же. Залить овощи бульоном и довести до кипения.

Рыбу нарезать на порционные куски и обвалять в соли. Через 15 мин промыть их холодной водой, поперчить и запанировать в муке. Затем обжарить в масле и положить в бульон с овощами. Добавить растертый чеснок с солью и тушить рыбу до готовности. На гарнир подать рис.

Карп в сметане с овощами

1 кг рыбы, 50 г сливочного. масла, 100–150 г сметаны, 1 морковина, 1 луковица, 1 корень петрушки, 250 мл воды.

Рыбу почистить, выпотрошить и тщательно промыть. На дно кастрюли уложить кружочки моркови, лука, петрушки. На них – подготовленные куски карпа и залить водой.

После 10 мин варки добавить сливочное масло, сметану и тушить на малом огне до готовности около 1 ч. Следить за тем, чтобы рыба не пригорела. К концу варки накрыть кастрюлю крышкой.

Подавать карпа с огуречным салатом.

Карп, тушенный в сметане

2 кг карпа, 4 ст. ложки масла или маргарина, 1 луковица, по ½ стакана мелко нарезанной зелени петрушки и зеленого лука, 1 стакан сметаны, 1 лавровый лист, 1 бутон гвоздики, 100 г молотых сухарей, 1 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сока ревеня (или уксуса), вода, соль, молотый перец.

Карпов очистить, обрезать головы, плавники, промыть, нарезать кусками, посыпать солью и перцем. Обжарить их вместе с луком, посыпать мелко нарезанными зеленью петрушки и луком. Тушить 2–3 мин, затем добавить сметану, воду, лавровый лист, гвоздику, молотые сухари и специи. Тушить под крышкой 20 мин.

В кастрюле растопить сахар до коричневого цвета, добавить сок ревеня или уксус. Получившуюся жидкость влить в кастрюлю с рыбой.

Готовую рыбу выложить на блюдо и залить жидкостью, в которой она тушилась.

Тушеный карп с хреном и морковью

1 кг карпа (тушкой), 1 л воды, 200 мл 3 %-ного уксуса, 60 г корней петрушки, 70 г корней сельдерея, 150 г репчатого лука, 200 г хрена, 3 моркови, 1 ст ложка сахара,4 лавровых листа, зелень петрушки, укроп, соль, черный перец горошком.

Рыбу промыть, нарезать порционными кусками и мариновать 30 мин. в слабом растворе уксуса (60 мл).

Корни петрушки и сельдерея, очищенный репчатый лук положить в кастрюлю. Добавить соль, лавровый лист и перец горошком, влить воду и варить 30 мин. Готовый бульон процедить.

Промаринованные куски рыбы уложить на дно горшочка, залить процеженным бульоном и поставить в разогретую духовку. Тушить, закрыв крышкой, на слабом огне.

В это время хрен и морковь натереть на крупной терке и заправить оставшимся уксусом. Добавить сахар и 3 ст. ложки бульона из горшочка.

При подаче к столу рыбу выложить в глубокое блюдо, оформить закуской из хрена и моркови, украсить зеленью.

Карп, тушенный с грибами и изюмом

1 кг карпа, 250 г свежих грибов, 1 ст. ложка изюма, 1 луковица, 250 мл белого вина, 2 яйца, ½ лимона, 10 консервированных маслин (без косточек), 90 г сливочного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Карпа почистить, выпотрошить, отрезать голову и плавники, вымыть, опустить в подсоленный кипяток и варить в течение 15 мин. Затем снять кожу, удалить крупные кости. Мякоть протереть сквозь сито или дважды пропустить через мясорубку вместе с луковицей, вымешать с солью и молотым перцем и дать пропитаться.

Грибы очистить, промыть, положить в сковороду с небольшим количеством растопленного масла, потушить и выложить в горшочки.

Изюм промыть и обсушить. Соединить его с вином, вскипятить, немного охладить и смешать с рыбным фаршем.

Затем добавить немного размягченного сливочного масла и тщательно вымешать. Выложить массу на грибы, покрыть маленькими кусочками замороженного масла, плотно закрыть крышками и тушить в разогретой духовке на слабом огне в течение 10–15 мин.

Готовое блюдо украсить кружочками сваренных вкрутую яиц, разрезанными пополам (или на 4 части) маслинами и ломтиками лимона.

Карп с помидорами

13 кг карпа,200 г репчатоголука, 500 г помидоров, 2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка сахара, 120 мл красного виноградного вина,300 мл рыбного (или мясного) бульона,3 ст. ложки сливочного масла, веточки чабреца (по числу горшочков), зелень петрушки, укроп, соль, черный (или белый) перец горошком.

Рыбу почистить, отрезать голову, удалить внутренности, промыть холодной водой и нарезать поперек небольшими кусками. Посолить их и заложить в порционные горшочки.

Лук очистить, нарезать полукольцами, слегка спассеровать в масле и положить в горшочки с рыбой. Туда же добавить перец горошком, чеснок, сахар, влить красное вино, бульон, поверх разложить нарезанные дольками помидоры.

Горшочки закрыть, поставить в разогретую духовку и тушить рыбу на умеренном огне в течение 40–50 мин. За 5 мин до готовности в каждый горшочек добавить веточку чабреца.

При подаче к столу вынуть веточки чабреца и посыпать блюдо мелко рубленной зеленью.

В качестве гарнира подать вареную или консервированную стручковую фасоль, политую растопленным сливочным маслом.

Килька, тушенная с луком

500 г свежей кильки,50 г сливочного масла, 2 луковицы, ½ ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Лук почистить, вымыть и мелко нарезать. У кильки удалить головы и хвосты и выпотрошить.

В хорошо смазанные маслом горшочки слоями положить подготовленную рыбу вперемешку с мелко нарезанным луком, пересыпая каждый слой молотым перцем и солью.

Сверху положить кусочек сливочного масла и плотно закрыть крышками. Запекать кушанье в духовке в течение 20–25 мин.

Линь, тушенный в молоке

1 кг линя, 800 мл молока, 200 мл воды, 20 г лука,50 г моркови, 50 г сливочного масла, 250 мл воды.

Рыбу почистить, выпотрошить, тщательно вымыть и разрезать на порции.

На дно кастрюли уложить нарезанные кусочками или кружочками морковь и лук, на них – кусочки рыбы. Залить все водой, затем влить молоко – столько, чтобы покрыть рыбу, тушить на малом огне от 45 мин до 1 ч. В конце варки добавить к молочно-рыбному соусу 30–50 г сливочного масла.

Подавать рыбу к столу с молочной подливой и зеленым горошком.

Сом с рисом

1 сом, 1 луковица, 250 г риса, жир для жарения, соль, перец.

Рыбу нарезать ломтиками в палец толщиной, посолить и оставить на некоторое время. Нарезать кольцами головку лука и поджарить на масле.

В другой кастрюле тушить до мягкости 250 г риса, предварительно ошпаренного кипятком.

Затем смешать его с жареным луком, положить на него ломтики сома, поперчить и жарить в духовке 15 мин.

Перевернуть ломтики рыбы, подрумянить также и другую сторону в течение 15 мин.

Судак, тушенный в бульоне с картофелем

800 г судака, 400 г картофеля, 100 г репчатого лука, 80 г сыра, 300 г сметаны, 500 мл бульона, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла.

Для маринада: 60 мл воды, соль, перец, лимонная кислота на кончике ножа.

Рыбу разделать на филе (с кожей). Залить его предварительно подготовленным маринадом на 15–20 мин.

В горшочек положить сливочное масло, влить бульон, положить сначала рыбу, а затем – слой сырого очищенного картофеля, нарезанного кружочками, и слой пассерованного в растительном масле лука.

Так повторить 3 раза. Затем добавить сметану и тертый сыр. Горшочек поставить в духовку на 15 мин и тушить рыбу до готовности.

Судак с хреном и сметаной

2 кг судака, 150 г хрена , 500 г *сметаны* , 2 *00 мл рыбного бульона, соль.*

Рыбу разделать. Тушки нарезать на порционные куски, посолить, уложить в горшочек, пересыпая каждый слой тертым хреном и поливая сметаной, разведенной бульоном. Последний слой полить только сметаной.

Горшочек закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку. Рыбу тушить при медленном огне до готовности.

К столу подать, выложив в тарелки. В качестве гарнира рекомендуется вареный картофель.

Судак под соусом

1,5 кг судака, 30 г свежего (или сушеного чабреца), 4 зубчика чеснока, 1 л рыбного бульона, 200 мл белого сухого вина, 4 ст ложки оливкового масла, зелень базилика и петрушки, соль, перец.

Судака разделать, нарезать порционными кусками и уложить на дно горшочка.

Туда же добавить чабрец, растертый с солью чеснок, перец и мелко рубленную зелень. Влить бульон, белое вино и оливковое масло.

Горшочек накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку на 30–40 мин.

Судак, тушенный в овощном отваре, с ореховым соусом

1 кг судака, 60 г моркови, 60 г репчатого лука,300 г сливочного масла, 100 г панировочных сухарей, 100 г очищенных орехов, 1 лимон, 2 корня петрушки, 1 небольшой корень сельдерея, 2 лавровых листа, укроп, специи, соль.

Морковь и лук почистить и целиком положить в кастрюлю с водой. Добавить коренья и специи, посолить и варить 30 мин. Готовый отвар процедить через сито.

Судака разделать и нарезать на порционные куски. Уложить их в горшочек и залить процеженным отваром.

Горшочек закрыть крышкой и поставить в духовку. Держать его на слабом огне до полной готовности рыбы.

Приготовление соуса: сливочное масло растопить и прогреть до золотистого цвета. Добавить панировочные сухари и измельченные обжаренные орехи. Все истолочь до получения однородной массы.

При подаче к столу куски рыбы вынуть на блюдо. Полить их соусом, украсить мелко рубленным укропом и дольками лимона.

Треска, тушенная в майонезе

1 кг филе трески, 3 ст. ложки муки, 500 г майонеза, 250 г лука, 50 мл растительного масла, 150 г сыра, 15 г зелени, соль.

Филе рыбы нарезать кусочками наискосок, посолить и обвалять в муке.

Рыбу уложить в горшочек, туда же положить пассерованный в масле лук, майонез, тертый сыр, зелень, влить немного воды. Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку и тушить рыбу при средней температуре 1 ч.

Тушеная щука

1,5 кг филе щуки, 3 луковицы, 150 мл белого вина, 100 г сливочного масла, 1 лавровый лист, 1 лимон, 5 – Ю горошин душистого перца, соль.

Филе тщательно промыть, нарезать кусками, сложить в глиняный горшочек и посолить. Добавить туда же кусочки сливочного масла, лавровый лист, душистый перец, ошпаренные горячей водой и разрезанные пополам луковицы, сбрызгнуть соком, выжатым из лимона, влить белое вино.

Горшочек закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 2 ч.

Подавать кушанье к столу прямо в горшочке.

Щука в горшочке

1 щука (около 1 кг),4 яйца,400 мл молока, 1 луковица, 1–2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, соль.

Вымытую рыбу почистить и разделать: удалить голову и хвост, тушку выпотрошить и натереть снаружи и изнутри солью с рубленой зеленью петрушки. Затем обвалять щуку в муке и дать полежать 30–45 мин. После этого освободить от костей.

В глиняный горшок (емкостью 1–1,5 л) сложить филе щуки, пересыпав его мелко рубленным луком, и залить хорошо взбитой яично-молочной смесью. Поставить горшочек в печь или духовку на 30–40 мин, плотно закрыв.

Подавать блюдо с отварным картофелем и кислым молоком.

Щука в свекольном соусе

1,5 кг щуки, 1 свекла среднего размера, 2 крупные моркови, 2 луковицы, 5 ст. ложек майонеза, 3 лавровых листа, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки 396-ного уксуса, соль, черный перец горошком.

Щуку почистить, удалить внутренности и голову, тушку промыть под струей холодной воды и разрезать на достаточно большие куски. Овощи помыть, почистить. Свеклу и морковь натереть на терке, лук нарезать кольцами.

Куски рыбы сложить в горшочек вместе с подготовленными овощами. Добавить лавровый лист, перец горошком, сахар, майонез, залить горячей, разбавленной уксусом соленой водой так, чтобы она на 5 см покрывала продукты.

Горшочек накрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку. Тушить рыбу до готовности на слабом огне. Готовая щука приобретает красивый нежно-розовый оттенок.

При подаче к столу куски щуки и овощей выложить на блюдо и залить соусом из горшочка.

Блюда из куриного мяса

Дайте повару продукты:
Мясо птицы, сухофрукты,
Рис, картофель…
И тогда
Ждёт вас вкусная еда.

С. Чертков

У жителей Советского Союза курица считалась чуть ли не деликатесом. А в магазине редко удавалось купить хорошую большую курицу Торговля, как правило, предлагала маленьких, щуплых и синеватого цвета цыплят. Продавалась они целыми, непотрошеными и плохо ощипанными. Потрошеными, чистенькими и упитанными были только импортные куры.

Чтобы приготовить отечественную тушку, ее сначала нужно было опалить и выпотрошить. Словом, возни хватало. С началом нового тысячелетия времена стали меняться, и курица стала занимать все большее место в нашем рационе.

А еще в моем детстве мясо курицы бульон, сваренный из него, считались диетическими.

Мясо домашней птицы, по сравнению с другими мясными продуктами, действительно содержит меньше жиров. Следовательно, блюда, приготовленные из него, менее калорийны, а потому специалисты рекомендуют их для детского и диетического питания.

Мясо птицы отличается приятным вкусом и высоким содержанием белков. Кроме того, оно прекрасно сочетается с овощами и фруктами.

Конечно же, все помнят самое популярное блюдо из курицы – цыпленка табака. Тушку отбивали, потом натирали чесноком, солили, перчили и готовили на сковороде под крышкой с поставленным на нее гнетом. У кого его роль играла банка с водой, а у кого – гантеля.

Курица отварная с ореховой подливкой

1 курица, 2 стакана очищенных грецких орехов, 12–15 зубков чеснока, зерна граната, толченый кориандр, соль по вкусу.

Курицу сварить, а затем разрезать на части и уложить на блюдо. Очищенные грецкие орехи пропустить через мясорубку (или хорошо потолочь в ступке), добавить толченые чеснок и кориандр, соль. Развести массу холодной кипяченой водой до густоты сметаны, а затем протереть сквозь сито. Этой подливкой залить курицу и посыпать зернами граната.

Курица с чесноком

1 курица, 6 зубчиков чеснока, 50 мл оливкового масла, цедра и сок 1 лимона, 1 веточка эстрагона, 1 пучок петрушки, соль, молотый черный перец, порошок паприки.

Разделить птицу на 8 частей. Чеснок размять, смешать с 2 ст. ложками растительного масла, цедрой лимона, 2 ст. ложками лимонного сока и рубленой зеленью. Намазать этой смесью мясо под кожицей. Остатки масла, сок, пряности смешать и полить этой смесью мясо. Жарить курицу на гриле 2 5 мин.

Цыплята на вертеле

1 цыпленок (250–300 г), 20 г сливочного масла, 25 г лимона, 80 г огурцов, 50 г помидоров, соль, зелень петрушки по вкусу.

Подготовленные тушки распластать, посолить, надеть на металлические шпажки и жарить над раскаленными углями (без пламени) в течение 20–30 мин, периодически смазывая сливочным маслом и поворачивая шпажки, чтобы цыплята равномерно поджарились.

Подать цыплят на блюде со свежими (или малосольными) огурцами и помидорами.

Украсить веточками зелени петрушки. Отдельно подать лимон.

Цыпленок жареный (табака)

Цыпленок, 1 ч. ложка сметаны, 20 г жира, 1–2 дольки чеснока, 50 г кетчупа или ткемали.

Грудку обработанного цыпленка разрезать, цыпленка развернуть, при этом сделать насечку по позвоночнику с внутренней стороны, слегка отбить в местах соединения суставов, натереть чесноком, посыпать солью и перцем.

Перед жарением внутреннюю часть смазать сметаной и выложить на разогретую с жиром чугунную сковороду (спинкой вверх). Сверху положить крышку-пресс.

Когда внутренняя часть цыпленка хорошо зарумянится, спинку смазать сметаной, перевернуть ее вниз, снова положить пресс и жарить до готовности.

Готового цыпленка украсить зеленью.

Отдельно подать соленья и соус ткемали или толченый и слегка разведенный слабым раствором уксуса чеснок.

Небольших цыплят (массой до 450 г) подают целиком, а более крупных до или после жарения разрезают пополам.

Сырого цыпленка можно перед жарением натереть чесноком.

Куриный шашлык с овощами

16 куриных крылышек, 250 г лука-шалота, 200 мл розового вина, соль, молотый черный перец, 1 ч. ложка листиков тимьяна, 1 лавровый лист, 1 баклажан, 3 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки кетчупа.

Лук почистить. Довести до кипения смесь вина, ½ ч. ложки соли, щепотки перца, тимьяна и лаврового листа. В этой смеси тушить луковицы около 15 мин, затем остудить.

Баклажан помыть, почистить и нарезать ломтиками толщиной в палец. Куриные крылышки ополоснуть холодной водой и промокнуть насухо. То и другое положить к луку и мариновать в холодильнике минимум 2 ч.

Баклажаны, куриные крылышки и луковицы наколоть вперемежку на смазанные маслом шампуры, 2–3 ст. ложки маринада смешать с растительным маслом и обмазать этой смесью мясо. Переворачивая, жарить на гриле около 15 мин.

Оставшийся маринад уварить до густоты. Смешать с кетчупом.

По желанию подавать с половинками сладкого перца.

Шницель из цыпленка по-венски

Цыпленок (1 кг), 150 г сливочного масла, 50 г муки, 4 яйца, 150 г хлебной крошки, 1 лимон, соль, перец.

Разделать цыпленка, вырезать филе, нарезать кусочками и отбить; посолить по вкусу, посыпать черным перцем, запанировать в муке, смочить в яйцах и запанировать в хлебных крошках. Жарить на сковороде с маслом. Готовые шницели разложить на блюде и украсить ломтиками лимона, посыпанными измельченным яйцом. Подавать с овощами или пюре.

Цыпленок, маринованный в кефире

1 цыпленок (весом 500 г), 100 мл кефира, перец и соль по вкусу.

У обработанной тушки разрезать грудку, разделить на половинки. Положить мясо в кастрюлю, налить кефир, добавить черный перец. Мариновать 5–6 ч.

После этого жарить на раскаленной сковороде с жиром, закрыв крышкой, до готовности.

При необходимости посолить.

Курица (или цыпленок) фри

Сваренной тушке дать немного остыть, а затем порубить на порции. Запанировать куски в муке, яйце и сухарях и жарить в жире 3–4 мин до образования поджаристой корочки. Обжаренные порции переложить на чистую сухую сковороду и поставить на 3–5 мин в жарочный шкаф.

При подаче птицу гарнировать жареным картофелем и полить растопленным сливочным маслом.

Дополнительно к курице или цыпленку можно подать дольку лимона или горячий томатный соус.

Курица тушеная

1 курица, 5–6 ст. ложек жира, 1–2 моркови, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 5–6 долекчеснока, 2 спелых помидора, 15–20 горошин черного перца, вода.

Тушку тщательно промыть и поджарить, переворачивая, чтобы подрумянить со всех сторон. Обжарить морковь, сельдерей и лук, нарезанные ломтиками.

Добавить сначала красные помидоры, очищенные и нарезанные мелкими кусочками, затем – чеснок, черный перец и воду Тушить все на слабом огне, доливая время от времени горячую воду

Когда курица будет готова, вынуть ее, разрубить на куски и выложить на блюдо.

Подавать с процеженным соусом и гарниром – горошком с маслом, рисом с маслом и др.

Курица в собственном соку

1 курица, 1 кг картофеля, 1–2 луковицы.

Курицу разделать на порционные куски, посолить и поперчить. Затем выложить их в глубокую сковороду и поставить в духовку на 30–40 мин. За это время почистить картофель, лук. Перевернуть кусочки курицы, обложить нарезанным кружками подсоленным картофелем и луком, полить образовавшимся соком и снова закрыть крышкой на 20–30 мин (пока картофель не зарумянится).

Цыплята «Аппетитные»

2 цыпленка (по 600–700 г), 80 г сливочного масла, 1 ст. ложка мелко нарезанной петрушки, 40 г муки, 0,5 л мясного бульона, сок ½лимона, 120 мл сливок, 1 яичный желток, соль.

Очищенных и промытых цыплят нарезать на куски, положить в растопленное сливочное масло, накрыть крышкой и тушить на умеренном огне до полутотовности (при необходимости подливать немного горячей воды, чтобы масло не горело).

Посолить, посыпать петрушкой, подлить горячую воду и довести до готовности. Затем посыпать мукой, перемешать и залить бульоном. Варить 5 мин.

Сливки взбить с яичным желтком, добавить сок лимона. Налить этот соус (по 1–2 ст. ложки) в тарелку и положить куски мяса.

Цыплята с рисом и овощами

2 цыпленка по 600 г, 1 стакан риса, 150 г смальца, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 небольшой корень сельдерея, 1 ч. ложка мелко нарезанного репчатого лука, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, 100 г грибов,200 г зеленого горошка, молотый черный перец, соль.

Поджарить в разогретом смальце лук, положить подготовленные куски цыплят и под крышкой жарить (на умеренном огне) 15 мин. Затем добавить очищенные, вымытые нарезанные мелкими кубиками овощи, горошек и грибы, тушить, пока не выпарится вода и останется только жир. Добавить половину зелени петрушки,

Немного все потушить и посолить, затем засыпать вымытый рис, перемешать и тушить еще 5 мин.

После этого залить продукты 0,5 л кипятка, перемешать и тушить на малом огне 40 мин. В конце готовки посыпать черным перцем.

Курица с зеленым горошком

750 г курицы, 1 кг зеленого горошка, 3 ст. ложки жира, 1–2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка муки, 2–3 помидора, укроп, соль, красный перец по вкусу.

Разрубить на порционные куски курицу и поджарить в жиру. Вместе с мясом поджарить мелко нарезанный лук, муку и очищенные и нарезанные красные помидоры. Затем положить красный перец, соль и горячую воду (чтобы она полностью покрывала мясо). Когда смесь закипит, добавить очищенный свежий зеленый горошек и тушить.

Перед тем как снять с огня, посыпать блюдо мелко нарезанным укропом.

Подать с густым кислым молоком.

Курица с овощами

1 курица, 2 моркови, 1 крупная луковица, 3 помидора, 2–3 сладких перца, 100 г сливочного масла, 120 мл воды, соль и перец по вкусу.

Курицу разрезать на кусочки весом 50–70 г. Морковь и лук измельчить кубиками, помидоры и сладкий перец – кружочками.

Сложить все в жаровню (или в глубокую сковороду), добавить сливочное масло, воду, посолить, поперчить, закрыть крышкой и поставить на маленький огонь на 40 мин.

На гарнир подать отварной рис.

Чахохбили из курицы

1 курица (1–1,25 кг), 4–5 головок репчатого лука, 4 картофелины, 5–6 помидоров, 1 ст. ложка сливочного масла, ½ ч. ложки красного перца, 1 ч. ложка хмели-сунели, 1 ч. ложка кориандра, 1 ч. ложка шафрана, по 1 ст. ложке мелко нарезанной пряной зелени (кинза, мята), соль.

Куски тушки посолить, сложить в кастрюлю и тушить под закрытой крышкой. Когда мясо выделит сок, слить его в отдельную посуду, а птицу продолжать тушить вместе с нашинкованным луком, добавив масло и часто помешивая, чтобы кушанье не подгорело.

Готовую курицу залить соком, выделившимся при тушении, положить предварительно отваренный картофель, тушеные и протертые через дуршлаг помидоры. (В середине тушения влить, если потребуется, немного воды, в которой варился картофель.)

В самом конце положить пряную зелень, красный молотый перец, хмели-сунели, кориандр, шафран, досолить.

Подавать к столу, украсив кружочками лимона и зеленью.

Куриные грудки с соусом из грецких орехов

3 куриные грудки, мука, растительное масло.

***Для соуса: 40** г грецких орехов, 1 ст. ложка сливочного масла, 120 мл сливок 33 %-ной жирности, бульон из 1 бульонного кубика.*

Куриные грудки обвалять в муке, положить на раскаленную сковороду и обжарить их на растительном масле до золотистого цвета.

Приготовление соуса: размолоть очищенные грецкие орехи и обжарить их на сливочном масле до резкого орехового запаха. Добавить сливки и куриный бульон. Тушить всю массу на слабом огне до тех пор, пока сливки не загустеют.

Грудки довести до готовности в духовке, выложить на тарелку и полить соусом.

Плов из курицы

700–800 г мяса курицы, 3 ст. ложки жира, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 3 ст. ложки томата-пюре, 300 г риса, соль, перец.

Обработанную курицу разрубить на куски, посыпать перцем, солью и обжарить в сотейнике с жиром. После этого залить горячим бульоном (или водой) вровень с мясом и тушить в закрытой посуде (от 20 до 40 мин).

Готовое мясо переложить в другую посуду. Оставшийся после тушения бульон процедить и залить им курицу.

В сотейник с птицей положить морковь, измельченную кубиками, и мелко нарезанный лук, пассерованный вместе с томатом-пюре, долить бульон (чтобы его было в 2,5 раза больше, чем риса), дать вскипеть и посолить. Затем засыпать промытый рис, накрыть посуду крышкой и варить на слабом огне, пока крупа полностью не набухнет.

Поставить плов в духовку на 30–40 мин. Мешать его во время варки не рекомендуется.

Сациви из потрошков курицы

500 г куриных потрошков, 3 головки репчатого лука, 1 ст. ложка муки, 25 г топленого масла, 150 г ядер орехов,3 веточки кинзы, 650 мл воды, яблочный уксус, чеснок, стручковый перец, гвоздика, корица, соль.

Подготовленные потрошки положить в кастрюлю, посыпать мелко нарезанным луком и тушить 8—10 мин. Затем добавить масло, через 2 мин посыпать мукой и жарить еще несколько минут.

Очищенные грецкие орехи, чеснок, стручковый перец и соль тщательно потолочь. Добавить толченую зелень кинзы, молотые корицу и гвоздику, воду, все тщательно перемешать и влить в кастрюлю с потрошками.

Через 10–15 мин добавить уксус и, дав закипеть, снять кушанье с огня.

Запеченные цыплята в сметане

2 цыпленка по 600–700 г, 100 г смальца,400 г сметаны, 200 г молока, 1 ст. ложка муки, 1 головка репчатого лука, 2 зеленых сладких перца, 2 помидора, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, 2 ст. ложки молотого красного перца, соль по вкусу.

Протушить в разогретом смальце мелко нарезанный лук. Снять с огня, добавить молотый красный перец, положить очищенные куски цыплят (кроме печени) и 10 мин жарить на сильном огне, все время помешивая. Подлить немного горячей воды и под крышкой тушить до полу-готовности.

Когда вода выпарится, жарить в жиру 3–4 мин. Затем посолить, добавить зелень петрушки, нарезанные кружочками зеленый перец и помидоры. За 5 мин до готовности положить в кастрюлю печень.

Затем куски цыплят отодвинуть к краям кастрюли, в середине в жиру немного подрумянить муку. Перемешать все с мясом, залить молоком, кипятить 3–4 мин. Залить блюдо сметаной, перемешать и кипятить еще 3 мин.

Курица в маринаде

1 курица, 1 ч. ложка красного молотого перца.

Дл я маринада: *03 л воды, 250 мл уксуса, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка соли, по 3 горошины душистого и черного перца.*

Тушку ополоснуть водой, уложить в небольшую эмалированную кастрюлю, залить охлажденным маринадом и оставить на 2 дня в холодильнике. Обсушить курицу полотенцем, натереть изнутри красным молотым перцем и жарить в духовке до образования коричневой корочки, время от времени поливая выделившимся соком.

Запеканка из курицы

200 г отварного куриного мяса, 6–7 картофелин, 50 г сливочного масла, ½ стакана молока, 1 стакан зерен вареной кукурузы (или фасоли), 2 яичных белка, 1 стакан тертого сыра, соль и перец по вкусу.

Приготовить пюре, размяв картофель с молоком, солью и маслом. Выложить его в глубокую посуду, а сверху сначала положить слой нарезанного куриного мяса, затем – слой фасоли (или зерна кукурузы).

Смазать бобовые взбитыми белками, посыпать тертым сыром и поставить в духовку. Запекать, пока не образуется румяная корочка.

Подавать блюдо горячим.

Куриные окорочка с картофелем

300–400 г куриных окорочков, 1 кг картофеля, 2–3 ст. ложки растительного рафинированного масла, 250 г майонеза, 500 г тертого сыра, соль и специи по вкусу.

Нарезать окорочка небольшими кусочками. Сырой, очищенный картофель нарезать кружками. Окорочка и картофель посолить, поперчить и посыпать специями по вкусу.

Нагреть духовку, налить в форму для запекания масло и выложить: сначала слой мяса, затем – слой картофеля, залить его майонезом. Сверху посыпать тертым сыром (можно использовать плавленый) так, чтобы картофель был весь им покрыт.

Запекать блюдо до готовности.

Куриные грудки маринованные

3 куриные грудки, 6 ст. ложек яблочного уксуса, 400 мл воды, 1 пучок укропа, 1 крупная головка репчатого лука, соль и перец по вкусу.

Вымыть и промокнуть куриные грудки.

Приготовить маринад: уксус развести водой, лук нарезать кольцами и добавить в маринад. Покрошить туда же укроп (лучше стебли; веточки укропа, немного измельчив, тоже можно положить в кастрюлю). Маринад посолить и поперчить по вкусу.

На 10 мин положить куриные грудки в кастрюлю. Тем временем разогреть духовку до 180–200 °С.

Выложить курицу на сковороду, сверху положить веточки укропа и закрыть крышкой. Запекать в духовке 45 мин, после чего снять крышку, убавить огонь и подрумянить еще в течение минут 10–15.

Подавать с предварительно сваренной и обжаренной в сливочном масле картошкой, нарезанной кружочками.
Украсить свежей зеленью.

Запеканка с курицей

½ вареной курицы, 250 г шампиньонов, 2 головки репчатого лука, 1 лимон, 5 0 г сливочного масла, 150 г сметаны,350 г макаронных изделий («ракушек», «ушек»), 50 г тертого сыра, соль, перец и мускатный орех по вкусу.

Для приготовления этого блюда подойдут остатки от курицы: крылышки, спинка, шейка и потроха.

Снять мясо с костей. Мелко нарезанные лук и шампиньоны жарить с 1 ст. ложкой сливочного масла до тех пор пока, из них не выпарится вода. (Грибы перед обжариванием нужно сбрызнуть лимонным соком.) Затем добавить соль, перец, мускатный орех, сметану и тушить еще 5 мин.

Макаронные изделия варить в течение 5 мин в большом количестве подсоленной воды. Перемешать мясо, грибы и макаронные изделия (часть оставить для верхнего слоя запеканки).

Приготовленную таким образом массу выложить в смазанную маслом огнеупорную форму, покрыть оставшимися макаронными изделиями, посыпать тертым сыром, сверху положить несколько кусочков масла и поставить форму в духовку на 30–40 мин для запекания.

Курица, запеченная с макаронными изделиями и печенкой

1 курица, 50 г свиного соленого сала,50 г сливочного масла,300 г мелких макаронных изделий, 1 печень курицы,200 г свежих грибов, 1 головка репчатого лука, соль, щепотка черного перца.

Тушку нарезать на порции. Нашпиговать куриное мясо тонкими полосками сала, посолить, поперчить и положить в кастрюлю с разогретым маслом. Влить немного воды и запекать в духовке до мягкости, время от времени подливая теплую воду и обливая курицу образовавшимся жиром и соком.

Оставшееся сало нарезать кубиками, добавить нарезанный кольцами лук, спассеровать его, а затем положить туда же нарезанные ломтиками грибы и измельченную печень, накрыть крышкой и тушить до мягкости.

Отдельно сварить макаронные изделия, перемешать их с тушеными грибами и печенью, посолить по вкусу. Накрыть этой смесью курицу и запечь в духовке.

Подать с овощным салатом.

Котлеты по-киевски

Курица или цыпленок (весом 1(2 кг), 100–150 г, сливочного масла, 1–2 яйца, 100–150 г подсохшего белого хлеба (батон или хлебные крошки), зелень петрушки или укропа, масло растительное (для фритюра), соль, свежемолотый перец.

Курицу промыть, обсушить и положить на спинку.

У курицы отделить грудку и снять с нее кожу.

Провести аккуратно ножом вдоль ребер, отделив грудку вместе с плечевой костью.

Для этого нужно отделить крыло, надрезав по суставу.

Плечевую кость зачистить ножом от мяса.

Таким же образом отрезать второе крыло (оставляя плечевую кость на курином филе) и полностью отделить грудку от курицы.

Отделить куриное филе от костей.

Для этого нужно сделать глубокие надрезы вдоль килевой кости с одной и другой стороны от кости.

Затем перевернуть грудку и подрезав филе вдоль ребер отделить его.

От одной куриной грудки должно получиться два больших филе (с косточкой) и два малых филе (малое филе легко отделяется от большого).

Аккуратно перерубить кончик косточки.

У малого филе удалить сухожилия (чтобы котлеты не деформировались во время жарки).

Вдоль большого филе сделать неглубокий надрез, также сделать неглубокие надрезы вправо и влево, не прорезая филе насквозь.

Раскрыть филе, как книгу, положить между двумя слоями пищевой пленки и аккуратно отбить.

Таким же образом отбить малое филе (малое филе более нежное, поэтому отбивать его нужно очень аккуратно, чтобы не повредить).

Отложить филе в сторону и приготовить начинку.

Мелко порубить зелень петрушки или укроп.

Размягченное сливочное масло смешать с рубленой зеленью, посолить и сформировать с помощью столовых ложек две «шишки» из масла.

Положить «шишки» в морозилку на 5–7 мин.

Отбитое филе немного посолить и поперчить. На середину большого филе уложить «шишку» из масла.

Накрыть малым филе.

И аккуратно закрыть масло куриным филе со всех сторон,

сформировав котлету удлиненной формы.

В котлете не должно быть дырок, иначе масло вытечет.

Подготовленные котлеты убрать в морозилку на 7 – 10 мин.

Приготовить две тарелки или миски.

В одну разбить яйца и слегка взбить их со щепоткой соли.

В другую тарелку насыпать хлебные крошки.

Обмакнуть котлету в яйцо.

Затем обвалять в хлебных крошках.

Затем еще раз обмакнуть в яйцо и снова обвалять в хлебных крошках – получилась двойная панировка.

В глубокой сковороде или другой, подходящей по размеру емкости, разогреть растительное масло (масла должно быть много – в идеале, масло должно покрывать котлеты).

Сковороду с маслом хорошо нагреть и аккуратно уложить котлеты в горячее масло.

Обжарить котлеты с двух сторон до румяной корочки в течение 5 мин.

Аккуратно, при помощи шумовки, вынуть котлеты из масла и переложить в небольшой противень.

Поставить противень в разогретую до температуры 180–190 ˚С духовку и довести до готовности в течение примерно 10 мин.

Достать из духовки и сразу подать на стол.

Котлеты по-киевски с зеленым горошком

160 г куриного филе, 80 г сливочного масла, 1 яйцо, 50 г панировочных сухарей, растительное масло или смалец,300 г картофеля и 1 стакан зеленого горошка, соль.

Удалить кожу с грудки курицы, вырезать 2 филейные части с косточками. Удалить сухожилия и разделить каждый кусок мяса на два так, чтобы получился внутренний и внешний филейный край.

Внешний кусок нужно отбить колотушкой, в середину положить кусок сливочного масла величиной с орех, все завернуть в меньшую филейную часть и скрепить края.

Мясо посолить, обмакнуть в яйце, обвалять в сухарях, снова обмакнуть в яйце и снова обвалять в сухарях (двойная панировка). Обжарить в течение 3–4 мин в большом количестве сильно разогретого жира. Затем поставить на 1–2 мин в духовку

Котлеты по-киевски нужно жарить непосредственно перед подачей на стол.

Масло для начинки можно смешать с растительным, с желтком сваренного вкрутую яйца, солью и мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа.

Подать киевскую котлету следует на поджаренной гренке.

К котлете идет картофель соломкой и зеленый горошек.

Остатки масла растопить и сбрызнуть им котлету.

На косточку (ее надо воткнуть в котлету) надеть бумажную манжетку.

Запеканка куриная с овощами

100 г куриного филе, по 50 г моркови, цветной капусты и молока, белок одного яйца, 15 г сливочного масла, 10 г муки, 25 г яично-масляного соуса.

***Соус: 1** желток, **1** ст. ложка холодной воды,* 75 2 *сливочного масла, соль, лимонный сок.*

Мясо отварить и пропустить через мясорубку. Добавить 5 г масла, половину белка и яично-масляный соус. Тщательно перемешать, выложить в смазанную маслом форму и довести на паровой бане до полуготовности.

Овощи тушить в молоке с 5 г масла, протереть, смешать с остальным белком, выложить на мясо, полить растопленным маслом и запечь до готовности.

Приготовление яично-масляного соуса: 1 желток взбить с 1 ст. ложкой холодной воды, подсолить.

Поставить на водяную баню и, непрерывно помешивая, маленькими кусочками добавлять сливочное масло (всего 75 г). После загустения добавить лимонный сок по вкусу

Пудинг из курицы

2 курицы, 1 луковица, 1 морковь, 1 булка, ½ л молока,250 г масла сливочного, 8 яиц, 2 ст. ложки сухарей для обсыпки формы, 30 г масла для смазывания, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки или укропа, перец и соль по вкусу.

Для соуса: *4 вареных яйца, 150 г масла сливочного, по 1 ст. ложке рубленой зелени укропа и петрушки, 1 стакан куриного бульона.*

Сварить кур с луком и морковью в небольшом количестве воды, снять мясо с костей, очистить от кожи и пропустить его через мясорубку вместе с намоченной в молоке и отжатой булкой.

Масло растереть и постепенно втереть в него по одному все желтки; смешать с куриным фаршем, поперчить, посолить по вкусу, всыпать рубленую зелень, соединить со взбитыми белками, переложить всю массу в форму, обмазать густо маслом и обсыпать сухарями. Закрыть крышкой и варить на пару 1 час.

Подавать на блюде, залив соусом.

Приготовление соуса. Яйца мелко порубить, смешать с растопленным маслом, зеленью петрушки и укропа и бульоном, посолить по вкусу.

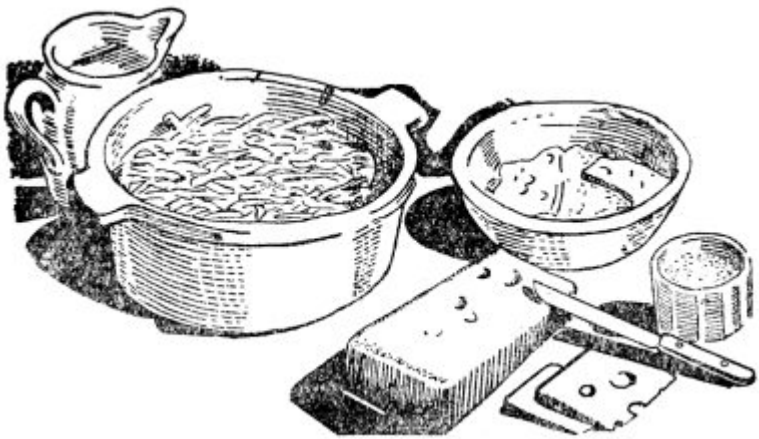
Суфле из курицы

100 г филе курицы, 1 морковь, 1 ст. ложка масла сливочного, 1 яйцо, ½ стакана молока, 1 ч. ложка муки пшеничной, соль по вкусу.

Муку подсушить до желтого цвета, растереть с ½ нормы масла, развести молоком и варить на медленном огне 5–6 мин.

Мясо и морковь отварить до готовности, пропустить через мясорубку, добавить соус, сливочное масло, яичный желток, соль, хорошо перемешать.

Яичный белок взбить до пены, соединить с фаршем, перемешать, выложить в форму, варить на пару.



Блюда из яиц и молочных продуктов

Дали мне на завтрак сыр —
Тот, в котором много дыр.
Посмотрел его на свет —
Дырки есть, а сыра нет.

В. Гвоздев

В конце советского периода жизни россиян норма потребления молока и молочных продуктов (в пересчете на молоко) составляла 390 кг на человека в год (сейчас на все того же среднестатистического человека приходятся около 2 30 кг). Вот почему основу нашего питания в детские годы, как правило, составляли именно молочные продукты. Правда, любимые сегодняшней детворой йогурты в наше время не существовали, но был широчайший ассортимент кефиров, ряженок, простокваш, ацидофилинов и других кисломолочных продуктов. Нельзя не вспомнить и волшебную бабушкину простоквашу.

Целебные качества кисломолочных продуктов были известны еще в древности. Так, в Индии есть поговорка: «Пей кислое молоко – и проживешь долго».

Из творога готовили сырники, добавляли его в тесто для бабок и пирогов.

Признаюсь: для меня волшебное название «гоголь-моголь» таило в себе что-то из далеких-далеких стран (как потом оказалось, на самом деле это очень простое блюдо).

Множество омлетов и яичниц, с разными добавками, тоже удостаивались нашего внимания. Это были и вкусные, и быстрые блюда, ведь в детстве времени никогда ни на что не хватало.

Молочные продукты – важнейший источник полноценного белка, кальция, фосфора, калия, витаминов, а также молочного жира.

Клецки масляные

2 ½ ст. ложки сливочного масла, 8 ст. ложек молока, 8 ст. ложек муки, 1 яйцо.

Масло размягчить и взбить. Добавить в него муку (по ложке), молоко и яйца, замесить тесто. Месить до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к миске. Столовую ложку обмакнуть в горячую воду и с ее помощью бросить клецки в кипящий бульон, варить 5–7 мин.

Суп молочный с макаронами

1,5 л молока, 500 мл воды, 160 г макаронных изделий (лапша, вермишель, макароны, звездочки.), 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ч. ложки сахарного песка.

Перебранные макаронные изделия всыпать в посуду с кипящей водой и варить 3–5 мин. После этого откинуть на сито и, когда вода стечет, положить в кипящее молоко, разбавленное водой, и варить макаронные изделия до готовности. Незадолго до готовности в суп добавить соль, сахар и масло.

Морковь с молоком

5 —*6 морковок, 2 ст. ложки пшеничной муки, 500 мл молока, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.*

Морковь очистить, нарезать неболыними кубиками, добавить сливочное масло, сахар, воду или бульон и припустить до полуготовности, заправить пассерованной мукой, посолить, перемешать и поставить тушить. За 5–8 мин до готовности влить горячее молоко.

Суп-пюре картофельный

500 г картофеля, 1–2 желтка, 2 ст. ложки подсоленного сливочного масла, зеленый лук, ½ стакана молока, картофельный отвар.

Картофель почистить, отварить и протереть через сито. Желтки растереть с подсоленным сливочным маслом. Добавить протертый картофель, нарезанный зеленый лук.

Разбавить все молоком и картофельным отваром.

Сразу же подавать к столу.

Суп из тыквы

300 г тыквы, 150 мл молока, 30 г репчатого лука, красный молотый сладкий перец, соль.

Тыкву очистить и нарезать кусочками, затем отварить. За 10 мин до готовности положить мелко нарезанный репчатый лук. После этого протереть лук и тыкву. Приготовленное пюре залить горячим молоком, заправить солью, сладким красным молотым перцем и довести до кипения. К супу отдельно подавать ломтики хлеба, намазанные маслом.

Бульон с омлетом

2 л бульона, 4 яйца, 1 стакан молока, 1 ст. ложка масла, зелень.

Сварить мясной или куриный бульон и приготовить омлет. Омлет готовится по обычному рецепту, но разливается в небольшие порционные формы. Если таких форм в хозяйстве нет, то в обычную сковороду, смазанную маслом. Формы или сковороду ставят в большую посуду с горячей водой, закрывают крышкой и проваривают омлет до загустения. Формы греются 10–15 мин, сковорода – до 40. Вода во время приготовления омлета должна быть близкой к кипению, но не кипеть. Когда омлет будет готов, его охлаждают 10–15 мин и выкладывают из форм в тарелки или чашки. Если омлет готовили на сковороде, то режут на части, которые кладут в тарелки. Наливают бульон, посыпают рубленой зеленью.

Суп из чечевицы с желтками

2 стакана чечевицы, 2 ложки масла, 1 луковица, 2 желтка, ½ ст. ложки сливок.

Чечевицу тушат без соли в небольшом количестве воды с 1 ложкой масла. Кастрюлю закрыть крышкой. Когда чечевица сделается мягкой, протереть ее. 1 луковицу изрубить и поджарить в 1 ст. ложке масла, добавить пюре из чечевицы и вскипятить. Желтки развести сливками и влить в суп. Подогреть суп, но так, чтобы желтки не свернулись. Посолить, подать с гренками.

Суп овсяный протертый с яйцом

80 г овсяной крупы, 100 мл сливок, 200 мл молока,40 г масла, 1 яйцо, 1 л воды.

Сварить крупу до готовности, протереть, прокипятить, заправить молоком и сливками, смешанными с яйцом и маслом. Если использовать овсяные хлопья, то можно обойтись без протирания. Чтобы уменьшить калорийность супа, сливки нужно исключить. Так же готовят супы с другими крупами.

Хлебный суп с яйцом

250 г черствых корок хлеба, 1 большая луковица, 3 ст. неполные ложки жира, 2 яйца, 1 ч. ложка соли, красный перец на кончике ножа, 1 ст. ложка нарезанной петрушки, 1 л воды.

Жир разогреть, обжарить лук, петрушку и нарезанные кусочками корки хлеба. Добавить воду, приправить солью и перцем. В ½ стакана воды взбить 2 яйца и полученную смесь влить в горячий суп. Готовится такой суп очень быстро.

Суп из белого хлеба с яйцом

1 яйцо, 2–3 ломтика белого хлеба, 2 стакана мясного бульона, 1 ст. ложка тертого сыра, рубленый зеленый лук.

Ломтики белого хлеба намазать с обеих сторон маслом и обжарить, положить в горшочек и залить бульоном, добавить сырое яйцо и поставить в духовку. Когда белок затвердеет, гарнировать суп тертым сыром и зеленым луком. Блюдо должно подаваться в той же посуде, в которой его готовили.

Суп из яиц и манной крупы

3 яйца, 90 г манной крупы, 90 г тертого сыра, 1,5 л крепкого бульона, соль, мускатный орех.

Яйца смешать с манной крупой и сыром, добавить специи и один половник бульона. Остальной бульон довести до кипения и постепенно добавлять в него смесь компонентов. Суп варится 4–5 мин на очень слабом огне. Бульон необходимо постоянно помешивать, чтобы яйца и сыр не свернулись.

Летний суп

4 яйца, 1 огурец средней величины, 2 ст. ложки свежего зеленого горошка,4 стакана прозрачного крепкого мясного бульона, немного соли, ½ ст. ложки соевого соуса, нарубленная зелень.

Огурец очистить, нарезать небольшими ломтиками. Зеленый горошек промыть, бульон поставить на огонь, дать ему закипеть, всыпать горошек и варить 10 мин, после чего добавить соль, соевый соус или зелень, ломтики огурца и варить еще 5 мин. Бульон процедить, овощи поставить в теплое место. В это время вскипятить воду с уксусом, осторожно выпустить туда яйца, отварить их, чтобы белок свернулся. В каждую тарелку положить по нескольку ломтиков огурца и по полложки зеленого горошка. Залить овощи горячим бульоном и в каждую тарелку добавить яйцо. Подавать в горячем виде.

Суп молочный

400 мл молока, ½ стакана холодного кипяченого молока,6 яиц, 1 стакан сахара, цедра или ваниль.

Вскипятить молоко. Белки взбить миксером с 2 ст. ложками сахара в крутую пену и ложечкой опустить в кипящее молоко, как клецки. Когда молоко с белками опять закипит, вынуть белки шумовкой и сложить в тарелку Желтки растереть с оставшимся сахаром добела и развести холодным молоком. Эту смесь вливать в кипяченое молоко, постоянно взбивая венчиком, чтобы желтки не свернулись. Подержать суп на огне, пока не загустеет, но не давать кипеть. Положить цедру и ваниль. Суп с желтками остудить.

Суп «Любимчик»

1 стакан молока, 1 ч. ложка картофельной муки, 1 яичный желток, сахар (немного), корица, соль.

Картофельную муку и соль смешивают с холодным молоком, ставят на плиту и беспрерывно мешают, пока смесь не закипит. Желток тщательно растирают, а затем в него постепенно, по ложечке, вливают горячий суп, все время помешивая. Когда суп готов, кладут сахар и корицу.

Натуральный омлет

1 яйцо, 1–2 стакана молока, масло для жарки, соль.

Яйца взбить с молоком, посолить. На горячую сковороду кладут масло и выливают взбитые яйца. Жарят на не очень сильном огне, пока омлет не загустеет. Затем его загнуть пополам от края к середине, получается форма полукруглого пирога. Когда жарят омлет, сковороду обязательно встряхивают, чтобы масса прогревалось равномерно.

Омлет с тертым сыром

4 яйца, ½ ст. ложки масла, 50 г твердого сыра, 2 ст. ложки молока.

Масло растопить в сковороде, вылить взбитые яйца и посыпать их тертым сыром. Запекать в духовке или микроволновой печи.

Омлет с сыром

4 яйца, 2 ст. ложки молока, 50 г плавленого сыра, 1 ст. ложка масла или маргарина, соль.

Яйца смешать с молоком, взбить. Сыр натереть на крупной терке, добавить к яичной массе. Сковороду разогреть, смазать маслом и вылить туда омлет. Зажарить, сложить пополам.

Омлет с белым хлебом и сыром

3 яйца, 50 г белого хлеба, 3 ст. ложки молока, 1 ст. ложка масла.

Мякоть белого хлеба смочить в молоке, растереть, добавить сырые яйца, все хорошо взбить, высыпать тертый сыр, посолить, перемешать, вылить на горячую сковороду с маслом и жарить как натуральный омлет.

Омлет с кислым молоком

2 яйца, 1 стакан простокваши или кефира, масло для жарки, 1–2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки воды.

Яйца взбить с водой и налить на смазанную маслом сковороду, зажарить с двух сторон. Зубчики чеснока раздавить и смешать с простоквашей. Омлет положить на тарелку и залить простоквашей с чесноком.

Омлет с зеленым луком

4 яйца, 3 ст. ложки молока, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка рубленого зеленого лука, соль.

Омлет приготовить как обычно, добавить лук. Поджарить на разогретой сковороде с маслом, свернуть пополам, выложить на подогретую тарелку и полить маслом. К омлету подать ржаной хлеб.

Омлет с зеленью

4 яйца, 4 ст. ложки молока или сливок, 1 ст. ложка масла, соль, 1 ст. ложка измельченной зелени.

Выпустить в миску яйца, посолить, добавить молоко, взбить смесь вилкой или миксером, добавить зелень. Вылить массу на горячую сковороду с маслом. Когда омлет будет готов, сложить его, как было сказано выше, выложить на тарелку, полить маслом.

Омлет с картофелем

3 яйца, 100 г картофеля,3 ст. ложки молока, масло.

Очистить вареный картофель, нарезать его мелкими кубиками и поджарить на сковороде на растительном масле. Залить взбитыми с молоком яйцами. Перемешать и жарить как обычный омлет.

Омлет с овощами

4 яйца, 2 ст. ложки молока,4 моркови, 2 ст. ложки масла, соль.

Этот омлет готовят по-разному. *I вариант.* Морковь нарезать, потушить, протереть через сито. Подготовить смесь для омлета, добавить протертую морковь. Выложить в сковороду и запечь в духовке. К омлету подать масло или кетчуп. Также можно приготовить омлет с капустой.

II вариант. Вареную морковь нарезать кружочками, обжарить, залить яичной смесью, запечь. Подать к столу с кетчупом. В этом варианте можно делать омлет с вареной брюквой, цветной капустой, зеленой фасолью.

Омлет с овощным фаршем

4 яйца, 2 ст. ложки молока, 2 ст. ложки масла (маргарина, сала), соль по вкусу.

Для фарша: *3 моркови, 1 ст. ложка зеленого горошка, ½ ст. ложки масла, мука, сахар, соль, сметана.*

Могут быть и другие варианты приготовления фарша: из фасоли, спаржи, картофеля, баклажанов и др. Если вы делаете омлет с морковью, то надо ее тонко нарезать кружочками, потушить до полуготовности, положить зеленый горошек и продолжать тушить. Добавить поджаренную муку, сахар, соль, сметану, перемешать и еще немного потушить. Сделать омлет. Положить овощи на омлет и сложить его пополам. Отдельно подать белый соус. Другие овощи тоже тушатся и кладутся в омлет.

Омлет с грибами

4 яйца, 2 ст. ложки молока, 100 г грибов, 1 ст. ложка сметаны, ½ ст. ложки масла, соль, перец.

Грибы вымыть, отварить в воде, откинуть на дуршлаг, чтобы вода стекала. Нарезать их тонкими ломтиками, обжарить в масле, залить сметаной, потушить, посолить, при желании – поперчить.

Можно достать готовые грибы из банки, мелко нарезать, поджарить.

Когда грибы готовы, готовят омлет как обычно, укладывают на него грибной фарш, заворачивают яичный блин и подают к столу, полив маслом.

Омлет с сосисками или колбасой

4 яйца, 4 ст. ложки молока или сливок, 2 ст. ложки масла (.маргарина, сала), 100 г колбасы (сосисок, ветчины, буженины), соль по вкусу.

Подготовить яйца для омлета. Колбасу тонко нарезать, поджарить на жире, залить хорошо взбитой яичной массой. Когда омлет будет готов, корж согнуть пополам.

Крестьянский омлет

3–4 яйца, 500 г картофеля, 80 г сыра, 50 г окорока, 1 луковица средней величины, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки; перец, соль, мускатный орех.

Очистить сырой картофель, нарезать дольками. На сковороде обжарить окорок с луком и добавить картофель, прикрыть крышкой и жарить до готовности. Посыпать тертым сыром и зеленью петрушки, залить все взбитыми яйцами, прибавить специи, запечь.

Омлет с грибами и окороком

250 г шампиньонов или других грибов, 3 яйца, 1 ст. ложка масла или маргарина, 100 г сырого окорока, 4 ст. ложки муки, немного сельтерской воды, зелень петрушки, жир, соль, перец.

Грибы мелко нарезать, потушить в масле в течение 5—10 мин с зеленью петрушки и специями.

Отдельно взбить белки, а из желтков, муки и сельтерской воды приготовить негустое тесто (как сметана). Все смешать с грибами и запечь в большом количестве жира. Окорок мелко нарубить и соединить с омлетом.

Подавать блюдо в горячем виде.

Омлет-суфле

8 яиц, 100 г сахара, 100 г муки, ½ стакана сливок, 100 г миндаля, лимонная цедра, рюмка рома.

Желтки растереть с сахаром до гладкости, взбить со сливками, отдельно взбить белки. Все смешать, добавить рубленый миндаль, цедру лимона (натертую на терке). Смазать форму маслом, наполнить приготовленной массой, поставить на пар на 15–20 мин. Можно менять наполнители, и суфле будет получаться разного вкуса.

Омлет с яблоками

3 яйца, 100 г яблок, 1 ст. ложка масла.

Не очень кислые яблоки очистить от кожуры, вырезать сердцевину нарезать тонкими ломтиками, пожарить на сковороде с маслом. Вылить на них взбитые яйца, перемешать и жарить как натуральный омлет.

Драчена

3 яйца, 2 ст. ложки молока, 2 ч. ложки сметаны, 2 ч. ложки муки, масло для жарки.

Яйца смешать с мукой, добавить сметану (можно использовать миксер), влить молоко (лучше его немного подогреть). Должна получиться однородная масса, которую выливают на смазанную маслом сковороду и запекают в духовке.

Драчену надо употреблять сразу после приготовления, так как иначе она остынет и станет не такой вкусной.

Если вы готовите ее на плите, то надо обжарить с двух сторон, но не очень сильно.

Яичница-глазунья с помидорами

8 яиц,4 помидора,3 ст. ложки сливочного масла, укроп или зеленый лук, соль, перец.

Помидоры ошпарить кипятком, очистить от кожицы, слегка отжать, нарезать дольками, посыпать солью, перцем, положить на сковороду с разогретым сливочным маслом и обжарить. На помидоры вылить яйца, посыпать солью и жарить. Посыпать яичницу зеленью.

Яичница-глазунья со сметаной

2 яйца, 8 г масла сливочного, 25 г сметаны, соль.

В порционной сковороде растопить сливочное масло, выпустить яйца и поджарить до полуготовности. Затем залить сметаной и довести до готовности в духовке.

Яйца, жаренные с грибами

5–6 крупных белых грибов, 4 ст. ложки масла, 7–8 яиц, зелень петрушки, соль, черный перец.

Очищенные и промытые грибы мелко нарезать, посолить и обжарить на масле до мягкости. Взбитые яйца посолить, посыпать черным перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки, вылить на грибы и поджарить.

...

– Королевская яичница, – загадочным шепотом говорит он.

– Возьми желтки из восемнадцати яиц, смешай с бисквитом, прибавь горького миндаля, сливок, сахару и пеки в масле. Едал?

Вениамин Каверин «Два капитана»

Яичница-глазунья с жареным картофелем

8 яиц, 5–7 картофелин, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки нарезанного лука или укропа, соль.

Сырой картофель нарезать тонкими ломтиками, положить на сковороду с разогретым сливочным маслом, посолить и жарить до готовности. Затем влить яйца, посолить и довести яичницу до готовности. Готовую яичницу посыпать мелко нарезанным луком или укропом.

Безалкогольный гоголь-моголь

6 яиц, 3 чашки молока, 8 ст. ложек сахара, 1,5 ч. ложки ванили, ½ ч. ложки молотого мускатного ореха.

В миске взбить яйца. Добавить молоко и сахар. Продолжайте мешать, пока смесь не загустеет. Добавить ваниль и мускатный орех. Накрыть миску пищевой пленкой. Поставить в холодильник на 3 ч. Подавайте в порционных бокалах, украсив (при желании) стружкой шоколада или какао.

Фруктовый гоголь-моголь

2 яичных желтка соли,3 ст. ложки сахара,½ стакана земляничного или вишневого сока, 2 стакана холодного молочка, ½ стакана холодной воды.

Взбить яичные желтка до образования густой массы лимонного цвета, добавить немного соли, сахар и сок. Все это хорошо размешать, влить холодные молоко и воду. Подготовленную смесь слить в яичные белки, предварительно взбитые в крутую пену, разлить в бокалы и посыпать сверху натертым мускатным орехом.

Творог домашний

1 л молока, 0,5 л кефира (или простокваши).

Молоко вскипятить, затем охладить до 50–60 °С. Влить в молоко кефир или простоквашу и поставить на очень маленький огонь. Довести смесь до состояния, когда видно глазом створоженную массу и отделившуюся от нее сыворотку (не дать закипеть). Тут же снять с огня и откинуть на дуршлаг, в который предварительно положить марлю. Марлю связать так, чтобы мешочек с творогом можно было подвесить для стекания сыворотки. Через 5–6 ч творог готов.

Запеканка из творога с тыквой

500 г творога, 100 г тыквы, ¾ стакана манной крупы, 2 стакана воды, 3 яйца, ½ стакана сахара, 50 г топленого масла, тмин, соль по вкусу, 1 яйцо для смазки.

Влить в кастрюлю воду (или молоко), вскипятить, заварить вязкую манную кашу Тыкву очистить, нарезать кусочками и поджарить на русском масле до готовности. Добавить в кашу творог, тыкву, яйца, сахар, соль, тмин и все хорошо перемешать. Подготовленную массу выложить на смазанный маслом противень, сверху смазать яйцом. Выпекать в духовке до готовности.

Вареники ленивые

250 г творога, 3 0 г муки (или манки), 20 г сахара, 1 яйцо, 30 г сливочного масла, 60 г сметаны.

Творог протереть, смешать с мукой, яйцом, раскатать колбаской, нарезать небольшими кругляшками, сварить в слабо кипящей подсоленной воде. Подавать со сметаной.

Вареники с творогом

Для фарша: *2 ½ стакана творога, 2 ст. ложки сахара, 1 яйцо.*

Для теста: *1 ½ стакана муки пшеничной, ½ стакана молока, 2 яйца, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка масла, соль по вкусу.*

Творог протереть, добавить к нему соль, сахар, яйца и все хорошо перемешать. С этим фаршем сделать вареники, которые отварить в подсоленной воде и подать с маслом и сметаной. Можно отварные вареники положить в глиняный горшочек или на небольшую сковороду, полить сметаной и довести до кипения. В этом случае количество сметаны увеличить. Тесто готовить так же, как для пельменей.

…

– А, принцесса! – промолвил дровосек с набитым ртом. – Не желаете ли кусочек хлеба с творогом?

Принцесса покраснела, смутилась: стыдно ей было признаться, что, мол, страшно хочется попробовать.

– Нате, – буркнул дровосек и отрезал ей кривым ножом порядочный кусок. – Держите.

Принцесса кинула взгляд по сторонам: не смотрит ли кто?

– Блдарю, – пролепетала она в виде благодарности. Потом, откусивши, воскликнула: – М-м-м, какая прелесть!

Вы понимаете, хлеба с творогом принцессы никогда в жизни не видят.

Карел Чапек «Большая докторская сказка»

Сырники

500 г творога, ½ стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара, 30 г топленого масла, соль по вкусу.

Творог растереть, добавить остальные продукты и тщательно перемешать. Массу скатать в форме колбаски диаметром 5–6 см, нарезать поперек на равные кругляшки толщиной в один палец. Обвалять в муке и обжарить на сковороде с русским (топленым) маслом.

Сырники с манкой

400 г творога, 2 ст. ложки манной крупы, 2 ст. ложки муки, 100 г изюма, 2–3 ст. ложки сахара, 1 яйцо, ½ стакана сметаны, масло для жарки.

Творог протереть, смешать с мукой, яйцом, сметаной, сахаром, густой манной кашей и изюмом. Раскатать колбаской на посыпанном мукой столе, нарезать на кружочки, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон. Подавать со сметаной.

Бабка творожная с яйцами

500 г творога, 1 ½ стакана сахара, 2 ст. ложки изюма, 8 г корицы, 4 яйца, 30 г топленого масла, 2 ст. ложки молотых панировочных сухарей.

Отделить желтки от белков. Желтки тщательно растереть с творогом и сахаром, добавить изюм, соль и корицу, взбитые белки и хорошо перемешать. Массу выложить в смазанную маслом форму, выровнять, сбрызнуть маслом, обсыпать молотыми сухарями и запечь в духовке.

Воздушный пирог из сметаны

2 стакана сметаны, ½ стакана сахара, 6 яиц, 2 ст. ложки муки, ванилин, цедра.

Взбить густую сметану прибавить в нее понемногу все время растирая, желтки, муку, сахар, ванилин и натертую цедру от половины лимона.

Смешать с крепко взбитыми белками, уложить в смазанную маслом форму или на блюдо горкой и поставить в печь на 45 мин.

Можно положить вниз слой сваренных в сиропе фруктов, покрыть их приготовленной массой и запечь.

Получается очень вкусный пирог.

Яблоки, фаршированные творогом

10 яблок, 1 стакан творога, 1 ст. ложка сметаны, 1 яйцо, лимонная цедра по вкусу.

Из одинаковых по размеру спелых кислых яблок удалить сердцевину и начинить плоды массой из творога и яйца, взбитого с сахаром и лимонной цедрой.

Запечь в духовке и подать холодными к чаю или молоку.

Блюда из крупы и муки

– Значит, так:
промыть лапшу
Я вас, дети,
попрошу.

А Шибаев

Сколько же каш и макарон съели мы за свое детство? Точно подсчитать это теперь уже невозможно…

К сожалению, самые древние продукты и самые главные в питании людей теперь не в фаворе. Зерна злаков – пшеницы, овса, риса, гречихи и кукурузы – обвинили в наборе «человеком разумным» лишнего веса.

Несомненно, по своей питательной ценности зерновые превосходят большинство других продуктов. Но одновременно они содержат столь необходимые организму человека белок, жиры, углеводы, клетчатку, витамины и минералы.

Крупы хороши еще и тем, что готовятся быстро и не требуют от хозяйки высокой квалификации.

Сегодня остается только диву даваться, вспоминая мамины и бабушкины пельмени и вареники – с разного рода начинками. Это сейчас в магазинах их полным-полно (вот только вкус у них почему-то совсем не такой, как в детстве), а тогда все зависело от изобретательности наших мам и бабушек

Если ребенок не очень любил манную кашу, они добавляли в нее варенье – и получалось новое блюдо, отказаться от которого маленькому капризуле и в голову не приходило. Когда надоедали макароны, из них готовили различного рода запеканки, которые тоже шли «на ура».

Думаю, сейчас уже ни у одной молодой мамы не возникают сомнения в положительном влиянии каш на нормальное развитие ее малыша, поэтому она готовит ему вкусные и разнообразные каши каждый день.

Каши с маслом

Каша гречневая обыкновенная

1 стакан гречневой крупы, 2 стакана воды, 1 головка репчатого лука, 1–2 ст. ложки сливочного или растительного масла, 1 вареное яйцо, соль.

В алюминиевую кастрюлю положить одну часть гречневой крупы и две части холодной воды, вскипятить на большом огне.

Как только вода закипит, убавить огонь, а когда каша загустеет, убавить еще наполовину. На это уйдет 10–15 мин. Затем на очень маленьком огне дать потомиться 5–8 мин. Поджарить лук на сливочном или растительном масле, посолить, добавить мелконарубленное яйцо и заправить кашу после того, как она постоит еще 5 мин, снятая с огня.

Каша гречневая с яблоками

½ стакана гречневой крупы, 5 яблок, 1½ стакана воды, 2 ст. ложки рубленых ядер грецких орехов, 1 ст. ложка изюма, 4 ст. ложки сливочного масла, соль.

Сварить рассыпчатую гречневую кашу, посолить, смешать с нарезанными мелкими кубиками яблоками, рублеными ядрами грецких орехов, изюмом. Подавать в горячем виде и полить сливочным маслом.

Каша гречневая с печенкой

2 стакана гречневой крупы, 1–2 ст. ложки сливочного масла, 200 г телячьей печенки, 2 вареных яйца, соль по вкусу.

Приготовить рассыпчатую гречневую кашу. Каша может быть даже сварена накануне. Разжарить кашу на сковороде со сливочным маслом. Отварить телячью печенку, мелко порубить, припустить со сливочным маслом. Мелко изрубив 2 вареных яйца, соединить печенку и яйца с кашей, прожарить, хорошенько размешав, на сковородке.

Каша гречневая с грибами

1 стакан гречневой крупы (ядрицы), 20–30 г белых сушеных грибов, 2½ стакана воды, 1 головка репчатого лука, ½ ч. ложки соли, 1 ст. ложка сливочного масла.

Сухие грибы ошпарить кипятком, промыть, залить на 2–3 ч холодной водой, дать им набухнуть, после чего отварить их в той же воде до готовности.

Грибы откинуть на дуршлаг, грибной отвар процедить, влить в горшок, довести до кипения, посолить, опустить в него нашинкованные грибы, поджаренную гречневую крупу, размешать, затем варить до полуготовности, не мешая.

Загустевшую кашу поставить в духовку и довести ее до

готовности. При подаче на стол добавить в кашу обжаренный лук.

Каша жареная

2 ¼ стакана мелкой гречневой крупы, 2–3 ст. ложки сливочного масла, соль.

Вскипятить воду, всыпать гречневую крупу, сварить умеренно густую кашу, немного посолить, выложить на блюдо, остудить, нарезать ломтиками, поджарить на масле. Подавать к борщам, ко щам.

Каша гречневая рассыпчатая на пару

1 ½ стакана гречневой крупы, ⅓ стакана растопленного сливочного масла, соль по вкусу.

Гречневую крупу залить холодной водой, чтобы чуть-чуть покрыло. Влить масло, посолить и размешать. Поставить горшочек в кастрюлю с кипящей водой, варить под крышкой не менее 3 ч, подливая в кастрюлю кипящей воды.

Подавать на стол с холодным молоком или сливками.

Каша гречневая с яйцом

2 стакана гречневой крупы, 2 яйца, 2–3 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Яйца сварить вкрутую, очистить, разрезать пополам, а затем каждую половину нарезать на тонкие ломтики. Нарезанные яйца вместе с маслом положить в готовую гречневую кашу и размешать.

Каша рисовая на бульоне

1 ½ стакана риса, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Промытый рис засыпать в кипящий мясной бульон и варить, помешивая до загустения. Затем добавить соль и сливочное масло.

Эту кашу можно запечь и в кастрюльке.

Каша рисовая с фруктами

1 стакан риса, 4 стакана воды, 6–7 ст. ложек сахара, 1 ч. ложка мелконатертой лимонной цедры, 1 ст. ложка сливочного масла, сок 1 лимона, 1 ст. ложка коньяка или рома,200 г ягод.

Сварить рис, добавить сахар и мелконатертую лимонную цедру. Когда рис полностью впитает воду, добавить сливочное масло, сок 1 лимона и (по желанию) ложку коньяка или рома.

Размешать рис и выложить его на круглое блюдо, придав ему форму кольца. Когда он остынет, наполнить середину спелой клубникой, малиной или черешнями. Вокруг рисового кольца уложить те же фрукты в виде венка.

Подать рис с малиновым или вишневым сиропом.

Каша рисовая с яблоками и корицей

5 яблок, 1 стакан риса,4 ст. ложки сливочного масла, корица на кончике ножа, 1 ½ стакана воды, 2 ст. ложки изюма, соль.

Замоченный рис залить горячей соленой водой. Когда крупа впитает воду, положить промытый изюм, сливочное масло, корицу и нарезанные дольками яблоки без кожицы и семян. Кастрюлю плотно закрыть крышкой и проварить на медленном огне 10–12 мин. Подавать кашу горячей.

Каша рисовая вязкая с сухофруктами

1 стакан риса, 3 стакана воды, 100 г изюма или кураги, 100 г сушеных яблок или чернослива, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Кашу можно сварить с изюмом, черносливом, курагой, сушеными яблоками. Для варки используют или один вид сушеных фруктов, или несколько в любой комбинации. Сухофрукты следует перебрать, вымыть теплой водой, чернослив залить горячей водой и оставить для набухания, после чего вынуть косточки. Курагу, яблоки и чернослив без косточек нарезать.

В кипящую подсоленную воду положить сахар, сухофрукты, засыпать перебранный и промытый рис и варить, помешивая, до загустения. Для доваривания поставить кастрюлю с кашей на водяную баню. При подаче положить в кашу масло.

Каша рисовая протертая на воде или бульоне

1 стакан риса, 3 стакана воды или бульона, 1 ст. ложка сливочного масла, сахар, соль по вкусу.

Рис перебрать, промыть, просушить, смолоть в кофемолке, развести небольшим количеством воды (бульона) и влить в кипящую воду или бульон. Варить 10–15 мин. Если каша варится на воде, то в воду добавить сахар. При подаче в кашу положить кусочек масла.

При отсутствии кофемолки варить рис до полного разваривания, после чего протереть через сито, прогреть, добавить сахар.

Каша рисовая с сыром

1 стакан риса, 2 стакана бульона, 100 г сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

В процеженный кипящий говяжий бульон, сваренный со специями и кореньями, положить рис и сварить до готовности, следя за тем, чтобы рис не слишком разварился. Бульона должно быть в 2 раза больше, чем риса, тогда каша получится рассыпчатой, а не вязкой.

Отваренный рис переложить на порционную сковороду с разогретым сливочным маслом или маргарином, перемешать и посыпать мелконатертым сыром.

Каша ячневая запеченная

1 стакан ячневой крупы, 4 стакана воды, 2 ст. ложки сливочного

масла, ½ стакана сахара, 2 ст. ложки изюма, 5 яиц, 4 стакана молока, толченая корица, соль по вкусу.

Подготовленную ячневую крупу залить водой, добавить масло и, доведя до кипения, варить полчаса. Затем добавить молоко и, часто помешивая, варить до готовности. Готовую кашу выложить в миску и дать ей остыть.

Яичные желтки растереть с сахаром, добавить соль, корицу, размоченный в воде изюм, смешать с кашей. Предварительно охлажденные белки взбить до образования устойчивой белой пены и осторожно смешать с кашей. Смесь выложить в смазанную маслом и обсыпанную толчеными сухарями глубокую сковороду, поверхность разровнять и запекать в духовке в течение 15 мин. Готовую кашу выложить на блюдо, разрезать на куски и подавать с холодным молоком.

Каша ячневая с чечевицей

1 стакан ячневой крупы, ½ стакана чечевицы, 2 стакана воды, 4 ст. ложки сливочного масла, соль.

Из ячневой крупы сварить рассыпчатую кашу Замоченную чечевицу отварить, посолить, оставить на 20 мин в кастрюле с закрытой крышкой, затем откинуть на дуршлаг. Смешать ячневую кашу с отварной чечевицей, положить сливочное масло, прогреть и выложить на блюдо.

Каша овсяная на воде

1 у стакана овсяной крупы, 2 ст. ложки сливочного масла, ½ стакана изюма или 1 стакан чернослива, соль.

Крупу всыпать в кипяток, положить масло, хорошо перемешать, прибавить изюм или чернослив.

Каша овсяная с черносливом

2 стакана овсяной крупы, 1 стакан чернослива, 2–3 ст. ложки сахара, 2–3 ст. ложки растительного масла или жира, соль по вкусу.

Сварить чернослив, после варки дать ему набухнуть. В отвар добавить сахар и на нем сварить кашу, а при подаче на стол на кашу положить чернослив и полить растительным маслом или жиром.

Каша пшенная с творогом

1 стакан пшена, 150 г творога, 1–2 ст. ложки сливочного масла, сахар.

В кипящую подсоленную воду (2 ½ стакана) всыпать перебранное и промытое пшено и варить до полуготовности. Добавить сливочное масло, сахар, творог, все перемешать и варить до готовности пшена.

Каша пшенная с тыквой

1 ½ стакана пшена, 3 стакана воды,500 г тыквы, 2 ст. ложки

сахара, 4 ст. ложки сливочного масла, соль, корица на кончике ножа.

Замоченное пшено засыпать в кипящую соленую воду, проварить до загустения, добавить очищенную от кожицы и семян, нарезанную кусочками тыкву, масло, сахар, корицу, все перемешать, закрыть крышкой, довести до кипения и дать настояться 20–25 мин.

Каша пшенная с черносливом

1 стакан крупы, 2 стакана воды, 5 шт. чернослива, 1 ст. ложка масла.

Чернослив промыть и варить в небольшом количестве воды, пока не станет мягким, затем отвар слить в отдельную посуду Добавить к нему воду, сахар и довести до кипения. В кипящий отвар засыпать крупу и варить кашу на слабом огне полтора часа. В конце варки в кашу положить масло.

Подать к столу украшенной вареным черносливом.

Каша пшенная с грибами

1 стакан пшенной крупы, 2 стакана воды, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 1 головка репчатого лука, ½ стакана сушеных грибов, соль по вкусу.

Замочить грибы на 2–3 ч, слить воду, хорошенько промыть, залить горячей водой и прокипятить 2–3 мин. Затем слить отвар в отдельную посуду Лук мелко порубить и обжарить на масле вместе с измельченными грибами.

В горячий грибной отвар всыпать промытую пшенную крупу и варить на слабом огне. В конце варки добавить грибы с луком. Перед подачей полить кашу сливочным маслом.

...

Кормили нас по утрам просто, но сытно – мамалыгой. Давали мамалыгу с разными приправами: то с кислым молоком, то с холодным компотом из сушеных фруктов, то со вчерашним холодным борщом, то политую сметаной, то приносили ее на стол плавающей в свежем парном молоке утреннего удоя, то накладывали в миски посыпанную румяными, шипящими шкварками.

Владимир Беляев «Старая крепость»

Каша перловая рассыпчатая

1 стакан перловой крупы, 3 стакана воды, 2 ст. ложки сливочного масла или сала, соль.

Крупу перебрать, промыть, залить горячей водой и довести до кипения.

Затем воду слить, а кашу вновь залить горячей подсоленной водой, добавить жир, хорошо перемешать, закрыть крышкой и варить в духовке, чтобы каша хорошо упрела, а вода полностью впиталась в крупу, после чего кашу вновь перемешать.

Каша перловая жареная

1 стакан перловой крупы, 3 стакана воды, 1 ст. ложка муки, 4 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Замоченную на ночь перловую крупу варить 2 ч, откинуть на дуршлаг. В крупу добавить муку, яйца, посолить по вкусу. На сковороде распустить сливочное масло и обжарить кашу с обеих сторон, чтобы она хорошо подрумянилась. Подать с каким-нибудь салатом, особенно хорошо из красной капусты.

Каша перловая с курицей

1 стакан перловой крупы, 2 стакана воды, 200 г куриного филе, 1–2 ст. ложки сливочного масла, 1 головка репчатого лука, черный молотый перец, соль по вкусу.

Куриное филе нарезать на небольшие кусочки и обжарить с луком. Перловую крупу предварительно залить холодной водой и выдержать 2–3 ч, затем промыть. Филе курицы положить в горшочек, влить кипяток, добавить перец, соль и перловую крупу. Затем поставить в горячую духовку и варить до готовности.

Каши с молоком

Каша гречневая рассыпчатая

2 стакана гречневой крупы, 2 яйца, 2 ½ стакана воды или молока, 2 ст. ложки масла, соль по вкусу.

Соус: 3 желтка, 3 ст. ложки сахара, ¾ стакана сливок.

Гречку перетереть с сырыми яйцами, высушить, просеять сквозь дуршлаг так, чтобы каждая крупинка отделялась. Два с половиной стакана воды или молока вскипятить с маслом, добавить немного соли, всыпать крупу, быстро мешая, держать на большом огне 5 мин, потом поставить на маленький огонь на 10 мин, накрыв крышкой. Через 10 мин размешать, чтобы не было комков, поставить в духовку минут на 20 или 30, перемешать 2–3 раза ложкой, чтобы вся каша одинаково слегка подрумянилась. Выложить на блюдо, полить соусом.

Каша гречневая молочная протертая

1 стакан гречневой крупы (продел), 1 стакан воды, 3 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Гречневую дробленую крупу (продел) просеять через сито для отделения муки, всыпать в кипящую воду проварить 5–7 мин, залить горячим молоком, размешать, добавить сахар, соль и варить 15–20 мин. Горячую кашу протереть через сито и прогреть на водяной бане до 75–80 °С. В готовую кашу положить масло.

Кашу можно приготовить из гречневой муки для детского и диетического питания. Муку постепенно залить молоком, довести до кипения, добавить соль и сахар, варить 5 мин.

Каша гречневая с молоком

2 ½ стакана гречневой крупы, 3 стакана воды, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 стакана молока, соль по вкусу.

Гречневую крупу, непрерывно помешивая, поджарить на сковороде в сливочном масле. Поджаренную крупу залить кипящей подсоленной водой, несколько минут варить, после чего поставить в духовку для упревания на 1,5–2 ч. Готовую кашу разложить по тарелкам и подать на стол с холодным молоком.

Каша гречневая с морковью

1 стакан гречневой крупы, 3 моркови, 1 стакан молока, 2 стакана воды, соль, 4 ст. ложки маргарина, соль.

Гречневую крупу перебрать, промыть, если это ядрица, а сечку не промывать, залить горячей соленой водой, тщательно перемешать, довести до кипения, проварить 3–5 мин. Добавить натертую на крупной терке морковь и влить молоко так, чтобы слой моркови с молоком был сверху (кашу не перемешивать).

Довести до кипения и настаивать при закрытой крышке 30–40 мин. Перед подачей на стол кашу снова довести до кипения, осторожно перемешать, ввести маргарин.

Кашу из сечки можно настаивать 15–20 мин. Для сохранения тепла кастрюлю с кашей рекомендуется укутать.

Каша гречневая пуховая

2 стакана мелкой гречневой крупы, 2 яйца, 4 стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Гречневую крупу перетереть с яйцами, высушить, сварить в молоке, добавить масло. Когда каша остынет, протереть ее через сито прямо на блюдо в виде горки.

Или: гречневую крупу сварить в молоке. Когда каша загустеет, остудить, протереть ее через сито прямо на блюдо.

Каша рисовая

1 стакан риса,3 стакана молока, 1 с т. ложка сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Промытый рис засыпать в кипящую подсоленную воду (1,5 стакана) и варить, помешивая, до загустения. Затем добавить горячее молоко, сахар, размешать и продолжать варку на слабом огне 20–30 минут. Для лучшего упревания кашу можно поставить на 10–15 минут на водяную баню (в другую кастрюлю большего размера с кипящей водой). При подаче кашу полить растопленным маслом.

Каша рисовая молочная с тыквой

2 стакана риса, 6 стаканов молока, 5 00 г тыквы, 4 ст. ложки топленого масла, соль по вкусу.

Тыкву очистить, натереть на терке. Эту массу положить в полу-готовую рисовую кашу и продолжать варить, часто помешивая. Готовую кашу немного посолить, положить на блюдо, полить топленым маслом и подать на стол.

Каша рисовая молочная с гарниром

1 стакан риса, 3 стакана молока, соль.

Для гарнира: *200 г мякоти говядины, 2 картофелины, 1 головка репчатого лука, 150 г топленого масли.*

Молочную рисовую кашу приготовить обычным способом. Перед подачей на стол гарнировать картофелем и мясом. Для гарнира нарезать мясо на мелкие кусочки, а картофель – на мелкие кубики. Все это обжарить с луком на топленом масле.

Каша рисовая с тыквой и сливками

800 г очищенной тыквы, 4 ½ стакана молока, 1 стакан риса, 100 г сливочного масла, 1 стакан сливок, соль, сахар по вкусу.

Тыкву нарезать кусочками, залить 1 ½ стакана молока, разварить на слабом огне, остудить и протереть сквозь сито. Рис промыть, залить молоком (3 стакана) и сварить рассыпчатую

кашу. Когда она сварится, смешать ее с тыквой, положить сливочное масло и поставить в духовку, чтобы каша подрумянилась.

Готовую кашу полить взбитыми сладкими сливками.

Каша рисовая с яблоками

1 стакан риса,4 стакана молока, 3–4 яблока, 2 ст. ложки сливочного масла, ½ стакана сахара, 4 яйца, соль.

В течение 10 мин рис варить в воде, после чего воду слить, а рис залить горячим молоком, положить соль по вкусу, сливочное масло и поставить в теплое место для набухания риса. Яблоки (лучше антоновские) испечь до мягкости и пропустить через мясорубку или протереть через сито. В яблочное пюре всыпать сахарный песок, взбить яичные белки и все растереть до пены. Подавать на стол отдельно к рисовой каше.

Каша рисовая с глазурью

¾ стакана риса, 4 стакана молока, ½ стакана сахара, 2 ст. ложки сливочного масла,4 яйца, 1 стакан сахарной пудры, 2 пакетика ванилина, 4–5 миндальных орехов, соль по вкусу.

Сварить рис в молоке, добавив сахар и щепотку соли. Снять с огня, добавить сливочное масло, размешать и охладить. Взбить 4 желтка и размешать их с остывшим рисом. Выложить смесь в смазанную маслом неглубокую посуду из огнеупорного стекла. Взбить в крепкую пену 3 белка с сахарной пудрой и ванилином и нанести ее на поверхность риса.

Украсить изделие целыми миндалинками и выпекать в слабонагретом духовом шкафу до подрумянивания белка.

Каша рисовая с клубникой

¾ стакана риса, 4 стакана молока, 1 стакан сахара, 2 яйца, 2 пакетика ванилина, 500 г клубники, 1 стакан сахарной пудры, соль по вкусу.

Сварить вязкую рисовую кашу, добавить сахар и соль. Сняв с огня, размешать рис с 2 желтками и ванилином и выложить в форму с отверстием посередине, ополоснутую холодной водой. Рис остудить, затем, опрокинув форму, осторожно выложить на блюдо.

Перебрать и промыть клубнику (более крупные ягоды нарезать). Посыпать сахарной пудрой, выдержать 10–15 мин, затем наполнить клубникой отверстие посередине.

Покрыть рис белковой пеной из 2 белков, взбитых с ½ стакана сахарной пудры.

При отсутствии специальной формы с отверстием выложить рисовую кашу в обыкновенную форму. Опрокинув на блюдо, уложить сверху клубнику, а на нее нанести взбитые в пену белки.

Каша ячневая

2 стакана овсяной крупы, 4 стакана молока, 3 ст. ложки сливочного масла, соль.

В кипящее молоко тонкой струйкой всыпать ячневую крупу и, непрерывно помешивая, варить 20–25 мин на слабом огне до загустения, после чего посолить.

Каша ячневая с тыквой

1 стакан ячневой крупы, 400 г тыквы, 4 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана молока для подачи на стол, соль.

Ячневую крупу промыть. В кипящее молоко добавить соль, крупу и варить кашу в духовке или на пару.

Очищенную тыкву натереть стружкой, ввести в кашу, добавить соль, сахар и продолжать варку. Горячую кашу можно подавать с маслом и молоком.

Каша овсяная

2 стакана ячневой крупы, 6 стаканов молока, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Подготовленную крупу всыпать в кипящую воду затем снять кастрюлю с огня, закрыть крышкой и оставить на 2–3 ч для набухания крупы. Затем крупу откинуть на дуршлаг или сито. Как только вода стечет, переложить крупу в кипящее молоко, добавить соль и варить 20–30 мин на слабом огне, помешивая, до загустения. В готовую кашу добавить масло.

Каша молочная из дробленой овсяной крупы

1 стакан овсяной дробленой крупы, 6 стаканов молока, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Овсяную дробленую крупу всыпать в кипящее молоко, добавить соль и варить на слабом огне при помешивании. Перед подачей добавить сливочное масло.

Каша из овсяных хлопьев «Геркулес»

2 стакана овсяных хлопьев, 5 стаканов молока, 1 ст. ложка сахара, 4 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

В кипящее молоко добавить соль, сахар, засыпать овсяные хлопья и варить, помешивая, при слабом кипении в течение 15–20 мин. Готовую кашу заправить сливочным маслом.

Каша овсяная с творогом

2 стакана овсяных хлопьев,4 стакана молока, 250 г творога, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 1–2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

В кипящее молоко добавить соль, сахар, засыпать овсяные хлопья и варить, помешивая, в течение 20 мин. В готовую кашу положить творог и хорошенько перемешать.

Каша овсяная с шоколадным муссом

1 стакан овсяных хлопьев, 2 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Для шоколадного мусса: *200 г тертого шоколада, 4 ст. ложки сахарной пудры, 1 стакан сметаны.*

В кипящее молоко добавить соль, сахар, засыпать овсяные хлопья и варть, помешивая, при слабом кипении в течение 15–20 мин. Готовую кашу выложить в форму и охладить.

Приготовление шоколадного мусса: растопить шоколад в 3–4 ст. ложках горячей воды, затем добавить сахарную пудру. Взбивать смесь до ее превращения с легкий пушистый крем. В конце добавить, осторожно размешивая, сметану. Готовый мусс поставить в холодильник для застывания.

Перед подачей на стол, выложить кашу на блюдо и украсить шоколадным муссом.

Каша овсяная с киселем из черной смородины

1 стакан овсяных хлопьев,2 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Для киселя: *1 стакан черной смородины, ¾ стакана сахара, 4 ст. ложки крахмала.*

Вскипятить молоко, добавить в него овсяные хлопья, сахар и соль. Поставить на огонь и варить до готовности.

Приготовление киселя из черной смородины: перебрать и промыть черную смородину; размять и процедить сок через марлю или сито в плотно закрывающуюся посуду

Оставшуюся мякоть залить 2 стаканами воды, проварить 6–7 мин и процедить полученный сок. Добавить в него сахар и крахмал, разведенный в 1 стакане холодной воды, и проварить 3–4 мин на слабом огне, непрерывно помешивая. Сняв с огня, размешать кисель с процеженным невареным соком.

Перед подачей полить кашу киселем из черной смородины.

Каша манная

5 *стаканов молока, 1 стакан манной крупы, соль и сахар по вкусу.*

Манную крупу всыпать тонкой струйкой в кипящее молоко или воду и варить, непрерывно помешивая, на слабом огне 10–15 мин до загустения, добавить соль, сахар, сливочное масло.

Каша манная сладкая с орехами

½ стакана манной крупы, 4 стакана молока, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки толченых грецких орехов, 1 яйцо, ванилин и соль по вкусу, яблонное варенье.

В молоко положить сахар, соль (по вкусу), быстро довести до кипения и, помешивая, постепенно всыпать манную крупу После этого, продолжая помешивать, кашу варить на слабом огне 15–20 мин, затем ее слегка охладить, добавить ванилин и мелконарубленные ядра грецких орехов.

Яйцо взбить до легкого загустения в глубокой эмалированной чашке, помещенной в горячую воду. Затем чашку вынуть из воды

и яйцо взбить до образования густой пены. В горячую манную кашу осторожно в 2–3 приема добавить взбитое яйцо. Затем кашу охладить, разложить по тарелкам и полить джемом или вареньем.

Каша гурьевская

1 стакан манной крупы, 2 яйца, 2 стакана молока, ½ стакана сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, ванилин, консервированные фрукты.

В кипящее молоко положить сахар и ванилин, постепенно всыпать манную крупу и, помешивая, варить в течение 10 мин. В сваренную кашу положить сырые яйца и масло. Все это хорошо перемешать и выложить на сковороду, предварительно смазанную сливочным маслом, посыпать сахаром и поставить в горячую духовку. Когда образуется светло-коричневая корочка, каша готова.

Перед подачей к столу кашу украсить консервированными фруктами, полить сладким соусом и посыпать поджаренными орехами.

Каша манная с морковью

1 стакан манной крупы, 4 стакана молока, 3–4 моркови, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

В натертую морковь положить сахар, сливочное масло и тушить на слабом огне в течение 1 ч. Затем влить молоко, вскипятить, всыпать манную крупу, размешать и поставить в духовку на 30 мин, после чего подать на стол.

Каша манная с яблоками

½ стакана манной крупы, 250 г яблок, 4 стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, немного сахара, соль, корица.

В кипящее молоко всыпать манную крупу, соль и, помешивая, варить 8—10 мин. Затем положить масло и измельченные на мелкой терке яблоки. Кашу подать на стол, посыпав корицей с сахаром.

Каша манная с апельсинами

½ стакана манной крупы, 2 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного маргарина, 3 яйца, 1 апельсин, 1 ст. ложка сахара, 2 стакана молока для подачи на стол, соль по вкусу.

Сварить манную кашу на молоке, добавив соль, сахар и маргарин, охладить, добавить тертую цедру апельсина, яичные желтки и взбитые в густую пену белки. Подготовленную массу поместить в форму, сверху положить дольки апельсина, посыпать сахаром и выпекать в духовке в течение 30 мин. Подавать блюдо горячим или холодным с молоком.

Каша манная со взбитыми яйцами и клюквой или брусникой по-латышски

1 стакан манной крупы,3 стакана молока, С яиц, ½ стакана

сахара, 2 ст. ложки измельченного миндаля, 2 стакана брусники или клюквы, ванилин, соль по вкусу.

В течение 15–20 мин варить полувязкую кашу, затем немного охладить ее, добавить желтки, растертые с сахаром, немного ванилина, измельченный поджаренный миндаль, все осторожно перемешать с белками и выложить на тарелку с клюквой или брусникой.

Каша манная русская сливочная

½ стакана манной крупы, 3 стакана сливок, 1 стакан сахара, 3–4 ст. ложки сливочного масла.

Сливки, влить в широкую миску, поставить в горячую духовку. Когда на сливках будут образовываться румяные пенки, надо постоянно их снимать и складывать отдельно. Когда останется половина сливок, всыпать в них манную крупу, чайную ложку сахара, сливочное масло и снятые пенки. Все размешать, вскипятить, переложить в сотейник. За ½ ч перед подачей на стол поставить кашу в горячую духовку, чтобы она подрумянилась.

Подавать с холодным молоком.

Каша манная с шоколадом

1/2 стакана манной крупы, 4 стакана молока, 125 г натертого шоколада, 3 ст. ложки молотых ядер миндаля,3 яйца, 5 ст. ложек сахара.

В молоко положить манную крупу шоколад и миндаль. Поставить смесь на огонь и мешать до сгущения. Отдельно растереть яйца с сахаром, поставить на огонь и взбивать до получения густой массы, затем снять с огня и охладить.

Манную кашу смешать с яичной массой. Выложить смесь в небольшой противень или форму для торта.

Когда изделие остынет, нарезать его кусочками и подать с ванильным соусом.

Каша манная с вишневым вареньем

½ стакана манной крупы, ¾ стакана вишневого варенья, 3 стакана молока, 1–2 ст. ложки сахара.

Разбавить вишневое варенье горячим молоком и добавить манную крупу и сахар. Поставить смесь на огонь и мешать ее до тех пор, пока она не загустеет.

Выложить кашу в тарелку или отдельные блюдечки.

Подавая, полить вишневым сиропом.

Каша манная с черносливом

1 стакан манной крупы, 3 стакана молока, 1–2 ст. ложки сахара, 1–2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан чернослива, соль по вкусу.

Вскипятить молоко, всыпать в него манную крупу, непрерывно помешивая, чтобы не было комков, добавить сахар.

Чернослив промыть холодной водой, залить кипятком и дать настояться 15 мин. Затем мелко порубить и положить в кашу Смесь варить на медленном огне до готовности.

Перед подачей на стол, полить кашу сливочным маслом.

Каша манная с творогом

1 стакан манной крупы, 3 стакана молока, 1–2 ст. ложки сахара, 1–2 ст. ложки сливочного масла, 150 г творога, соль по вкусу

Вскипятить молоко, добавить в него манную крупу, непрерывно помешивая, посолить и варить до готовности.

Творог тщательно растереть с сахаром и сливочным маслом.

Выложить смесь в горячую кашу и хорошо перемешать.

Перед подачей на стол блюдо полить сметаной или густыми сливками.

Каша пшенная с морковью и яблоками

1 ½ стакана пшена, 2 стакана молока, 2 стакана воды, 3 средних яблока, 4 ст. ложки натертой на крупной терке сырой моркови, 4 ст. ложки сливочного масла, соль, 4 ст. ложки меда.

Замоченную крупу залить горячей соленой водой, варить на медленном огне. Когда крупа впитает всю воду, влить горячее молоко, закрыть крышкой и дать настояться 20–25 мин. Затем добавить нарезанные ломтиками яблоки, натертую на крупной терке морковь, мед. Кашу подогреть и подавать со сливочным маслом.

Каша пшенная

1 стакан пшена, 3 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Хорошо промытое пшено засыпать в кипящую подсоленную воду и варить 5–8 мин, после чего воду быстро слить, в кашу добавить горячее молоко, сахар и продолжать варку на слабом огне еще 20–25 мин.

Пшенник

2 стакана пшена, 4 стакана молока, 2 желтка, 2–3 ст. ложки масла.

Обдать пшено кипятком, слить воду, еще раз обдать и снова слить. В кастрюлю налить молоко, вскипятить, положить пшено, посолить и дать покипеть, не перемешивая. Когда получится густая размазня и пшено совсем размягчится, желтки смешать с распущенным сливочным маслом, влить в пшено и поставить в духовку. Запеченную кашу опрокинуть на блюдо. Подать с зеленым салатом.

Каша пшенная молочная с тыквой

2 стакана пшена, 4 стакана молока, ½ стакана воды,300 г тыквы, 4 ст. ложки сливочного масла, соль, ванилин по вкусу.

Замоченное пшено залить горячей подсоленной водой. Когда

крупа впитает всю воду, влить молоко, добавить ванилин, нарезанную мелкими кубиками тыкву, довести кашу до кипения и проварить 2–3 мин. Затем плотно закрыть кастрюлю крышкой и поставить в духовку на 15–20 мин.

При подаче полить кашу растопленным сливочным маслом.

Кулеш

1 стакан пшенной крупы, 3 стакана воды, 2 ½ стакана молока, 2 картофелины, ½ головки репчатого лука, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Пшено промывать теплой водой до тех пор, пока вода не станет прозрачной, обдать кипятком, слить воду, залить горячей водой и нагреть до кипения. После этого прибавить горячее молоко, мелко нарезанный картофель, соль по вкусу, лук, слегка поджаренный в сливочном масле *Q/2* ст. ложки).

Все перемешать, кастрюлю закрыть крышкой и поставить в духовку на 1–1,5 ч. Готовый кулеш перед подачей на стол заправить сливочным маслом (1 ст. ложка).

Каша пшенная с фруктами

½ стакана пшена, ½ стакана воды, ¾ стакана молока, 1 ч. ложка сахара, ½ яблока и груши, 5 *—6 шт. чернослива или других фруктов, 1–2 ст. ложки сливочного масла.*

Перебранное, промытое пшено засыпать в воду, посолить, варить на небольшом огне. Когда каша загустеет, добавить молоко, сахарный песок и сливочное масло, очищенные и нарезанные ломтики яблока и груши, чернослив или другие фрукты. Поставить кастрюлю в теплую духовку на 20–25 мин.

...

– Мальчик, хочете с нами кушать кулеша?

Только сейчас Петя почувствовал голод. Ведь он сегодня не обедал! Ах, никогда в жизни не ел он такого вкусного, густого кулеша с твердоватой, упоительно придымленной картошечкой и маленькими кубиками свиного сала!

Валентин Катаев «Белеет парус одинокий»

Каша пшенная в горшочке

2 стакана пшена, 4 стакана молока или сливок, 3–4 ст. ложки

сливочного масла, соль.

Пшено тщательно промыть в нескольких водах (последняя вода должна быть прозрачной) и засыпать в кипящую подсоленную воду при этом воды по объему должно быть в 5–6 раз больше, чем пшена.

Поварив кашу при слабом кипении минут 5–6, воду слить, а кашу переложить в керамический порционный горшочек, добавить масло, молоко или сливки, все перемешать и, накрыв крышкой, поставить в среднеразогретую духовку.

Подать на стол в тех же порционных горшочках.

Каша пшенная с изюмом

1 стакан пшенной крупы, 2 стакана молока, ½стакана изюма без косточек, 1 ст. ложка масла, соль, сахар по вкусу.

Изюм промыть в холодной воде и залить кипятком. Вскипятить молоко, добавить пшенную крупу, сахар, соль и изюм. Поставить кашу на огонь и варить на слабом огне до готовности.

Перед подачей добавить сливочное масло.

Каша молочная из кукурузных зерен

1 стакан кукурузных зерен, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 стакана молока, 2 стакана воды, соль по вкусу.

Не вполне созревшие кукурузные зерна вылущить из початка и отварить в подсоленной воде. Затем воду слить, к зернам добавить сливочное масло, молоко, соль по вкусу и тушить в закрытой кастрюле, чтобы зерна разварились.

Каша молочная из кукурузной крупы

1 стакан кукурузной крупы, 1 ½ стакана воды, 4 стакана молока, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

В воду насыпать кукурузную крупу, соль по вкусу и варить, перемешивая, до готовности, после чего влить, размешивая, кипящее молоко и добавить сахар.

На стол подать горячую кашу с молоком или сливками.

Каша кукурузная с черносливом

1 стакан кукурузной крупы, 3 стакана молока, 1–2 ст. ложки сливочного масла, ½ стакана чернослива, сахар, соль по вкусу.

Чернослив промыть холодной водой, залить кипятком и дать настояться. Затем слить воду и мелко нарезать.

Крупу положить в горшочек, залить горячей водой, добавить соль, сахар, масло и чернослив, перемешать, закрыть крышкой, поставить горшочек в духовку и варить до готовности.

Каша кукурузная с медом и орехами

1 стакан кукурузной крупы, 3 стакана молока, 1–2 ст. ложки сливочного масла, ½ стакана грецких орехов, 2–3 ст. ложки меда, соль, сахар по вкусу.

В кипящее молоко всыпать, помешивая, крупу, соль, сахар,

варить на слабом огне 5—10 мин. Положить в кашу молотые грецкие орехи, размешать, продолжать варить на слабом огне до готовности.

Перед подачей на стол полить кашу медом.

Каша кукурузная с вареньем

1 стакан кукурузной крупы, 3 стакана молока, 1 стакан черносмородинового варенья, 1–2 ст. ложки сливочного масла, сахар, соль по вкусу.

В кипящее молоко всыпать крупу, соль, сахар, варить на небольшом огне до готовности. Перед подачей добавить в кашу сливочное масло и полить сверху вареньем.

Крупяные изделия

Запеканка из манной крупы с яблоками

1 стакан манной крупы, 1 стакан муки, 1 ½ стакана сахара, 4–5 яблок, 1 ч. ложка толченой корицы или 2 пакетика ванилина, ½ стакана растопленного сливочного масла, 2–3 ст. ложки сахарной пудры, соль по вкусу.

В глубокую посуду всыпать муку, манную крупу, 1 стакан сахара, хорошо размешать смесь. Очистить и натереть на крупной терке яблоки, смешать их с ½ стакана сахара, толченой корицей или ванилином. Разделить получившуюся смесь на 3 части.

Смазать маслом небольшой противень. На дно положить равномерным слоем 7 яблочной смеси и посыпать ее 1 стаканом смеси манной крупы с мукой. Затем нанести еще 2 раза последовательно яблочную смесь и смесь манной крупы с мукой.

Полить изделие растопленным сливочным маслом и выпекать в умеренно нагретой духовке. После охлаждения нарезать.

При подаче посыпать сахарной пудрой.

Пшенный каравай

4 стакана рассыпчатой пшенной каши, 3 яйца, 1–2 ст. ложки сливочного масла, ½ стакана толченых сухарей.

Сварить на молоке рассыпчатую пшенную кашу, остудить ее.

Отделить яичные желтки от белков. Желтки смешать с охлажденной кашей; белки хорошо взбить и также смешать с кашей. Масса должна быть однородной, без комков.

Круглую форму или сковороду смазать маслом, посыпать толчеными сухарями, выложить в нее ровным слоем кашу и поставить в хорошо разогретую духовку. Выпекать 15–20 мин.

Подавать со сметаной или вареньем.

Каравай можно выпекать и из других видов круп со всевозможными наполнителями (грибами, картофелем, рыбой и т. п.)

Крупеник пшенный

4 стакана рассыпчатой пшенной (или гречневой) каши, 2 стакана протертого творога, 2 яйца, 1–2 ст. ложки сливочного масла, ½ стакана сметаны, молотые сухари, соль, сахар.

Смешать рассыпчатую кашу, протертый творог, яйца, масло, соль, сахар. Массу выложить ровным слоем в мелкий противень (или на сковороду), смазанный маслом и посыпанный сухарями. Сверху крупеник полить сметаной.

Выпекать в духовке до образования румяной корочки.

Бисквит из манной крупы

4 яйца, ½ стакана сахара, ⅔ стакана манной крупы, 1 ч. ложка

топленого масла, 1 ст. ложка сухарей, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ½ стакана молока.

Желтки растереть с сахаром. Белки взбить. На желтки насыпать манную крупу ванилин, добавить взбитые белки и аккуратно, сверху вниз, все перемешать. Выложить в форму, хорошо смазанную маслом и обсыпанную сухарями, поставить в нагретую духовку и держать в небольшом жару 40 мин. Готовый бисквит залить молоком, не вынимая из формы, и поставить обратно в духовку на 5–7 мин, чтобы все молоко впиталось. Выложить на доску, остудить, разрезать на пирожные и украсить ягодами из варенья (можно цукатами или орехами). При желании ванилин можно заменить свеженатертой лимонной цедрой и в тесто покрошить немного засахаренной лимонной или апельсиновой корки.

Пельмени

Тесто для пельменей

2 стакана муки, ½ стакана молока, у *стакана воды, 1 ч. ложка растительного масла, 1 яйцо, соль по вкусу.*

Смешать воду с молоком и солью. Высыпать муку на стол горкой. Сделать в ней углубление в виде воронки и, постепенно вливая воду с молоком, заместить тесто. В конце добавить растительное масло.

Тесто очень тонко раскатать скалкой и затем рюмкой или специальной выемкой вырезать из него кружочки. Разделать тесто можно и другим способом: разрезать на 3 равных куска, и каждый из них скатать в длинный жгут толщиной в средний палец, потом разрезать жгуты на кусочки величиной с грецкий орех, который раскатать в очень тонкую круглую лепешку диаметром 4–5 см.

Пельмени сибирские

300 г мякоть говядины, 300 г мякоти свинины, 1 луковица, 2–3 дольки чеснока, ¾ стакана молока, соль и перец по вкусу.

Пропустить говядину, свинину, лук и чеснок через мясорубку, посолить, поперчить, добавить молока и хорошо размешать фарш и формовать пельмени.

Пельмени с грибами

5–6 шт. сушеных грибов, ½ стакана риса, 1 луковица, 2 ст. ложки масла сливочного, соль по вкусу.

Сухие грибы прежде замочить, затем сварить, мелко порубить, слегка обжарить, посолить, добавить пассерованный лук и соединить с припущенным рисом. Все перемешать и формировать пельмени.

Пельмени с рыбой

450 г филе рыбы, 1 луковица, 2 ст. ложки масла сливочного, соль, перец по вкусу.

Филе любой рыбы (треска, налим, щука и т. п.) промыть и измельчить на мясорубке два раза вместе с луком (можно жареным), добавить соль, перец, сливочное масло и хорошо перемешать и формировать пельмени.

Пельмени уральские

Для теста: *2 стакана муки, 1 яйцо,* у *стакана воды, соль по вкусу.*

Для фарша: *по 180 г мякоти говядины и свинины, 120 г мякоти баранины, 50 г сливочного масла, 2 г мускатного ореха, 2–3 ст. ложки сливок, 1–2 головки репчатого лука, соль, перец по вкусу.*

Приправа: *3–4 дольки чеснока, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки уксуса, готового к употреблению, соль, перец по вкусу.*

Муку просеять, насыпать горкой, в центре сделать лунку, влить воду, ½яйца, посолить, замесить крутое тесто, оставить на 20–30 мин, прикрыв холщовой салфеткой, чтобы тесто не обветрилось.

Говядину, свинину и баранину 2 раза пропустить через мясорубку вместе с маслом и мускатным орехом, посолить, поперчить, перемешать и постепенно влить сливки, присоединить мелко нашинкованный лук, и опять все тщательно перемешать.

Затем из теста раскатать жгут, нарезать на небольшие кусочки, из которых раскатать тонкие кружки. На каждый положить по ч. ложке мясного фарша, края кружков плотно соединить, защепить. Взбить оставшуюся часть яйца, смазанные им готовые пельмени выложить на противень, посыпанный мукой, и поставить на холод.

Готовить на пару 10–15 мин.

Подавать, заправив тертым чесноком, смешанным с растительным маслом, уксусом, солью, перцем.

Пельмени из говядины (колдуны)

2 стакана муки, ½—1 яйцо, соль, ½ стакана воды.

Для фарша: *300 г говядины, 200 г говяжьего жира, 1 луковица, 2 ст. ложки бульона, 5 г соли, перец, немного сахара, 1 г майорана.*

Из муки, воды, яйца и соли замесить некрутое тесто и вынести на полчаса в холодное место, чтобы оно застыло.

Мясо (очищенное от пленок) пропустить через мясорубку вместе с луком. Жир мелко настрогать ножом. В молотое мясо положить настроганный жир, соль, молотый перец, сахар, майоран, бульон, хорошо перемешать и сделать маленькие шарики.

На посыпанной мукой доске раскатать тонким слоем тесто. Несколько отступив от края, класть на тесто шарики из мяса, для этого можно использовать ч. ложку, затем край теста загнуть и специальной зубчатой выемкой или стаканчиком вырезать пельмени.

Края пельменей защипать и положить их рядами на посыпанную мукой доску. Загибая тесто вокруг мясных шариков, можно смазать его яичным белком, чтобы пельмени при варке не раскрылись.

Пельмени варить в подсоленной воде 5 – 10 мин. Когда они всплывут на поверхность бульона, вынуть их шумовкой, положить в нагретую глубокую тарелку и залить полностью бульоном, в котором они варились, или же полить растопленным маслом.

Пельмени с фаршем из говядины и свинины

2 стакана муки, ½—1 яйцо, соль, вода.

Для фарша: *250 г говядины, 250 г свинины, 1 луковица, соль, перец, 2 ст. ложки бульона.*

Эти пельмени приготовляют также, как пельмени из говядины.

Пельмени с грибным фаршем

2 стакана муки, 1 яйцо, соль, вода.

Для фарша: *200 г сушеных грибов, 3 луковицы, ½ ст. ложки масла, соль, перец, вода.*

Из муки, яйца, воды и соли замесить тесто и раскатать. Промытые грибы отварить в подсоленной воде и мелко порубить. Мелко нарезанный лук обжарить на масле, добавить грибы, перец и еще немного поджарить.

Приготовленный таким образом фарш разложить на раскатанное тесто, вырезать формочкой пельмени, края хорошо защипать или завернуть. Сварить в подсоленной воде. Выбрав шумовкой пельмени, сразу залить их растопленным маслом и подать к столу

Пельмени с фаршем из мяса и капусты

2 стакана муки, 1 яйцо, соль, вода.

Для фарша: *200 г свинины или говядины, ½ кочана свежей капусты, 2 луковицы, соль, перец, ½ яйца для смазывания теста, 1 ст. ложка масла.*

Из муки, яйца, воды и соли замесить тесто и раскатать. Нарезанную небольшими квадратиками свежую капусту тушить в небольшом количестве воды с жиром. В пропущенное через мясорубку мясо добавить соль, перец, тушеную капусту, поджаренный на масле лук, перемешать и сделать пельмени.

Для этих пельменей можно использовать любое вареное мясо. Его надо мелко порубить, добавить тушеную свежую или квашеную капусту, поджаренный на масле лук, хорошо перемешать. Класть на тесто по ложке фарша и делать пельмени.

Пельмени сварить и выбрать шумовкой, затем полить маслом или мелко нарезанным шпиком, поджаренным с луком.

Пельмени дальневосточные

250 г мякоти свинины,300 г рыбного филе (горбуша, кета), 2 луковицы, 1 яйцо, ¼ стакана воды, соль и перец по вкусу.

Рыбу, свинину и лук дважды пропустить через мясорубку. Добавить яйцо, перец, соль, воду и хорошо перемешать.

Далее готовить пельмени обычным способом.

Вареники с творогом

2 стакана муки, 1 яйцо, соль, вода.

Для начинки: *500 г творога, 25 г сахара, 1 яйцо, соль.*

Из муки, яйца, воды и соли замесить тесто и раскатать. В хорошо растертый творог добавить соль, сахар, яйцо и хорошо

перемешать.

На раскатанное тесто класть по ч. ложке творожного фарша, сделать вареники (как пельмени) и отварить в подсоленной воде.

Когда вареники всплывут на поверхность, выбрать их шумовкой. При подаче на стол полить растопленным маслом.

Вареники с вишнями или с яблоками

2 стакана муки, 1 яйцо , соль, вода.

Для начинки: *1 кг вишен, 1 стакан сахара.*

Из муки, яйца, воды и соли замесить тесто и раскатать. Вишни перебрать, промыть и вынуть косточки. Засыпать вишни сахаром и оставить на несколько часов, чтобы выделился сок. Тесто раскатать в тонкий пласт, положить на него выбранные из сока вишни, края теста смазать белком и сделать вареники. Варить их в слегка подсоленной воде, затем выбрать шумовкой и подать со сливками, взбитыми с сахаром.

Вишневый сок подать отдельно.

Вареники можно также начинять свежими яблоками. Очищенные от кожуры и сердцевины кисло-сладкие яблоки мелко нарезать, посыпать сахаром с корицей и сделать вареники. При подаче к столу полить сметаной.

Лапша

3 стакана муки, 1 яйцо, соль, вода.

В просеянную муку добавить соль, яйцо, немного воды и замесить крутое тесто. Посыпать доску мукой, раскатать тесто в пласт толщиной 1 мм, подсушить, сложить в несколько раз или разрезать на полосы, а затем мелко нашинковать.

Лапшу можно сделать про запас, высушить ее и хранить в сухом месте. В таком случае можно в тесто не лить воды, а сделать лапшу только из муки, яиц или молозива и соли. Приготовленную лапшу сушить при температуре 40–50 °С.

Лапшу, как и макароны, употребляют в супы, как гарнир к мясу или как отдельное второе блюдо со сметаной или растопленным маслом.

Лапша с маком

400 г лапши, ⅓ ст. ложки масла, 50 г мака, 3 ст. ложки сахара.

Промытый мак залить кипятком и оставить, чтобы он набух. Затем процедить сквозь густую сетку, обсушить на чистом полотенце, пропустить через мясорубку или растереть и смешать с сахаром.

Отварить лапшу, слить воду. Залить лапшу растопленным маслом и перемешать, затем подогреть, смешать ее с маком, положить на нагретое блюдо и посыпать сахаром.

Лапша с медом

400 г лапши, 125 г меда, 1 ½ ст. ложки масла, 50 г орехов.

Лапшу отварить в слегка подсоленной воде, слить воду Перемешать лапшу с растопленным маслом, добавить вылущенные и измельченные орехи, растопленный мед, перемешать, выложить в нагретую глубокую тарелку и подать на стол.

Лапшевник (лапшевик)

500 г лапши, 400 г творога, 3–4 яйца, сахар, масло, сухари, сметана для подачи.

Растереть творог с яйцами, сахаром, солью, добавить к отваренной лапше, перемешать. Лапшу выложить на противень, смазанный маслом, и посыпать сухарями. Поверхность смазать сметаной и запечь.

Подавать со сметаной.

Макаронник или лапшевник с яйцом

250 г макарон или лапши, 1 яйцо, 1 стакан молока, по 2 ст. ложки сахара и сухарей, ½ ч. ложки соли, 1 ст. ложку масла.

Макароны или лапшу сварить, слить с них воду. В отдельную кастрюлю влить холодное молоко, положить сырые яйца, сахар, соль. Затем, хорошо размешав, влить это молоко в макароны или лапшу, уложенную на подмазанную маслом сковороду, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запекать в духовом шкафу 15–20 мин, до образования румяной корочки.

При подаче на стол посыпать макаронник сахаром или полить маслом.

Макаронник или лапшевник с мясом

250 г макарон или лапши, 250 г мяса (.мякоти говядины, баранины, свинины), 1 яйцо, ½ ч. ложки соли, 2 ст. ложки сухарей, 2 ст. ложки бульона, 1 ст. ложку масла.

Макароны или лапшу сварить. Мясо пропустить через мясорубку, посыпать солью и перцем и положить на разогретую с маслом сковороду, затем поджарить на слабом огне. Когда мясо будет готово, еще раз пропустить его через мясорубку, добавить бульона и хорошо размешать. Можно также добавить в мясо поджаренный лук Вместо сырого можно взять мясо вареное или жареное.

В сваренные макароны или лапшу положить сырые яйца, соль, перемешать и ровным слоем выложить половину на сковороду, подмазанную маслом. На этот слой равномерно разложить подготовленный мясной фарш и закрыть его остальными макаронами (или лапшой), разровнять, сверху посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запекать в духовом шкафу в течение 15–20 мин.

Макароны «Солнышко»

2 ст ложки подсолнечного масла, 400 г говядины, 1 луковица, 2 ст

ложки томатной пасты, 0,5 кг макарон.

Мясо и лук нарезать маленькими кусочками и обжарить. После того как лук обжарится, добавить томатную пасту. Сварить макароны, промыть их, добавить в сковороду с мясом.

Все перемешать и подать к столу.

Макароны по-флотски

300 г макарон, 400 г мяса, 1 луковица, пол стакана бульона, растительное масло, соль, перец по вкусу.

Говядину, баранину или свинину пропустить через мясорубку и обжарить на сале. Мясо положить в посуду, добавить пассерованный на масле мелко нарезанный лук, налить бульон и тушить мясо до готовности. Посолить, поперчить.

Макароны отварить в подсоленной воде и, слив отвар, смешать их с тушеным мясом.

Макароны, запеченные с меланжем

60 г макарон,40 г меланжа, 50 мл молока, по 10 г сливочного масла (или маргарина), соль.

Яичную массу смешать с охлажденным кипяченым молоком и посолить.

Макароны отварить, заправить маслом, положить на порционную сковороду, залить подготовленной яичной массой и запечь.

При подаче полить маслом.

Макароны с творогом

400 г макарон,300 г творога, 50 г сливочного масла.

Макароны отварить в подсоленном кипятке, слить отвар, положить в посуду с растопленным маслом и перемешать.

Творог протереть и смешать с горячими макаронами.

Макароны с сыром

400 г макарон, 2 л воды, 1 ст. ложка соли, 100 г масла, 100 г сыра.

Воду вскипятить, посолить, опустить в нее макароны и варить на слабом огне при помешивании до готовности примерно 15 мин.

Воду слить, макароны промыть кипятком, выложить в посуду, залить растопленным маслом, посыпать тертым сыром.

Фруктово-макаронная запеканка

200 г макарон, 2 яблока, 2 ст. ложки мелко нарезанной кураги, 2 яйца, 2 столовых ложки сахара, сливочное масло для смазывания формы.

Отварить макароны в большом количестве подсоленной воды до готовности. Затем откинуть на дуршлаг и промыть холодной кипяченой водой.

Добавить к макаронам нарезанные кубиками свежие яблоки, курагу и взбитые с сахаром в густую пену яйца. Все перемешать,

выложить массу в смазанную сливочным маслом форму и запечь в духовке.

Холодные и горячие напитки

Варит бабушка Настюше
Сливы, яблоки и груши.
И получится вот-вот
Замечательный компот.

Н. Ананченко

Крылатая фраза из известной советской кинокомедии очень точно характеризует обязательное наличие в составе обеда третьего блюда.

Какие только кисели, компоты, напитки не готовили во времена нашего детства! Их количество вряд ли уступало морю марок прохладительных напитков, которыми завалены полки современных магазинов.

На Руси самым популярным десертом был, конечно же, кисель. Вкусному, холодному киселю всегда находилось место на столе.

Правда, кисели в те времена были не такими, к которым привыкли мы. Их готовили из овса, ржи, гороха и пшеницы.

А фруктовые и ягодные кисели появились в начале прошлого века: когда их стали готовить на основе картофельного крахмала. Мы варим кисели в любое время года – жидкие и густые.

Многим приходится варить кисель из брикетов. Не спорим: это быстро и удобно, но летний кисель, из свежих фруктов и ягод, – совсем другое дело. Зимой для его приготовления обычно используют различные соки, варенья и сиропы. Способов приготовления киселей достаточно много.

Кисели, компоты и прохладительные напитки любит и стар и млад. Они спасают и от жары, и от холода, поэтому они будут популярны всегда.

Кисели

Овсяный кисель

2 стакана овсяной муки, 2 ст. ложки меда, 8 стаканов воды, соль по вкусу.

Овсяную муку высыпать в кастрюлю, залить теплой водой и хорошо размешать, чтобы не было комков. Получится так называемая «болтушка». Дать ей набухнуть в течение 6–8 ч (можно оставить на ночь), затем процедить через сито, добавить мед, посолить по вкусу и варить, помешивая, до загустения. Горячий кисель разлить в формы или тарелки, дать ему застыть и разрезать ножом на порции.

К овсяному киселю хорошо подать холодное молоко. Получится прекрасное блюдо для завтрака и ужина.

Кисель молочный с миндалем

20 ядрышек миндаля сладкого, 6 стаканов молока (или сливок), ½ стакана крахмала,¾ стакана сахара.

Обварить миндаль, очистить, мелко истолочь, влить 5 стаканов горячего молока или сливок, накрыть крышкой, дать постоять так около 1 ч, процедить сквозь салфетку, всыпать сахар, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стаканом холодного молока.

Молочный кисель

1 стакан молока, 3 ч. ложки картофельной муки, 100 г сахара, 1 яйцо.

Молоко вскипятить, всыпать немного сахара, заправить картофельной мукой и хорошо проварить. Растереть добела желток с сахаром. Постепенно соединить с киселем. Охладить.

Кисель из кваса

½ бутылки кваса, 100 г сахара, 2–3 ч. ложки картофельной муки, кусочек лимона, корица.

Вскипятить квас, положить лимон, корицу, сахар. Прокипятить еще раз и заправить картофельной мукой, остудить.

Кисель из меда

1/4 стакана лимонного сока, 300 г меда, 3 ст. ложки крахмала, 6 стаканов воды.

Мед развести горячей кипяченой водой, добавить лимонную кислоту вскипятить, ввести разведенный холодной водой крахмал и вновь довести до кипения.

Готовый кисель разлить в горячем виде.

Кисель из тыквы и яблок

4–5 яблок, 600 г тыквы, 1 стакан сахара, на кончике ножа лимонной кислоты, 6 стаканов воды, 2 ст. ложки крахмала.

Яблоки нарезать дольками, а мякоть тыквы произвольно. Положить все в кипящую воду, сварить до мягкости, протереть вместе с отваром. Затем всыпать сахар, довести до кипения и ввести предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал и снова довести до кипения.

Тыквенный кисель

400 г тыквы, 2–3 яблока, 1 ⅓ стакана сахара, 3 ст. ложки картофельного крахмала, лимонная кислота на кончике ч. ложки, 6 ½ стаканов воды.

Подготовленные яблоки нарезать дольками, а мякоть тыквы произвольно. Положить все это в кипящую воду, сварить до мягкости, протереть вместе с отваром. Всыпать сахар, довести до кипения, ввести предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал и снова довести до кипения. Затем кисель охладить.

Кисель из плодов шиповника

100 г сушеного шиповника, 1 у *стакана сахара, 3 ст. ложки картофельного крахмала, лимонная кислота на кончике чайной ложки, 6 ½ стаканов воды.*

Плоды шиповника перебрать, промыть, залить кипящей водой и дать настояться 2–2,5 ч. Затем настой вместе с ягодами тщательно протереть, процедить.

Часть настоя оставить для разведения крахмала, а оставшуюся часть нагреть до кипения, добавить сахар, лимонную кислоту, ввести разведенный картофельный крахмал, охладить.

Кисель из черноплодной рябины

300 г черноплодной рябины, 1 ⅓ стакана сахара, 3 ст. ложки картофельного крахмала, лимонная кислота на кончике чайной ложки, 6 ½ стаканов воды.

Ягоды перебрать, промыть, протереть, сок слить в посуду и охладить. Оставшуюся мезгу залить горячей водой, добавить сахар, лимонную кислоту, тщательно размешать, нагреть до кипения и процедить.

В готовый сироп влить разведенный картофельный крахмал и довести до кипения. После заваривания крахмала в кисель сразу же влить охлажденный ягодный сок и хорошо размешать.

Кисель из варенья

300 г варенья, 2 ст. ложки сахара, остальные продукты – как для киселя из черноплодной рябины.

Варенье развести водой и нагреть до кипения, затем процедить через сито, одновременно протирая ягоды, добавить сахар и лимонную кислоту. Во вновь доведенный до кипения отвар тонкой струйкой влить разведенный питьевой водой картофельный крахмал. Готовый кисель охладить.

Для этого киселя можно использовать любое варенье – из клюквы, брусники, черной смородины и пр.

Кисель из сока брусники

½ стакана сока брусники, ½ стакана крахмала, 1 стакан сахара, 2 л воды.

Развести водой сок брусники, засыпать сахар и вскипятить, затем тонкой струйкой влить разведенный водой крахмал и помешивая довести до кипения. Готовый кисель охладить.

Кисель из свежих ягод

250 г свежих ягод, 1 стакан сахара,3 ст. ложки крахмала, лимонная кислота на кончике ножа, 7 стаканов воды.

Ягоды (клюкву, бруснику, чернику, черную смородину) перебрать и хорошо промыть, отжать сок, слить его в неокисляющуюся посуду, накрыть крышкой и поставить на холод. Оставшуюся мезгу положить в кастрюлю, залить горячей водой и кипятить 4–6 мин, после чего процедить через частое сито.

В приготовленный отвар всыпать сахарный песок, вновь нагреть до кипения и удалить с поверхности пену.

Крахмал всыпать в отдельную посуду развести холодной водой и процедить. Затем влить его в горячий ягодный сироп, непрерывно размешивая и не допуская до кипения. Добавить отжатый и охлажденный сок.

Если кисель приготовляется из не вполне зрелых ягод, то для того, чтобы сохранить окраску киселя, в ягодный сок после процеживания можно ввести лимонную кислоту

Кисель грушевый со сметаной

1 банка (1 л) консервированного компота из груш, ½ стакана сметаны, 1 ч. ложка крахмала, ванилина.

Консервированные груши вынуть из банки и сложить в стеклянную салатницу.

К сиропу добавить разведенный в холодной воде крахмал и, помешивая, довести до кипения.

Охлажденную сметану взбить с ванилином, соединить с охлажденным киселем и залить им груши.

Кисель яблочный

1–1,2 кг яблок (антоновки), 200–250 г сахара, цедра 1 лимона, сок ½ лимона, корица, ½ стакана крахмала.

Яблоки мелко нарезать, разварить в воде с корицей, процедить сквозь сито. 5 стаканов этого сока смешать с сахаром, стертым с лимонной цедрой, выжать сок из ½ лимона, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стаканом остывшего яблочного отвара, хорошенько вскипятить, не переставая мешать.

Кисель клюквенный

400–450 г клюквы, лимон, ½ стакана крахмала, 200–300 г сахара,

корица.

Клюкву истолочь, развести водой, процедить, выжать. Или вскипятить ягоды с корицей и цедрой с ½ лимона, раздавить ягоды ложкой, процедить, выжать. Взять 5 стаканов этого сока, всыпать сахар, вскипятить, влить муку, разведенную одним стаканом холодного сока, слить мешая, еще раз вскипятить.

Кисель слоеный

4 стакана молочного киселя, 4 стакана клюквенного киселя, ½ стакана сахара.

В форму, смоченную водой и посыпанную сахаром, налить слой молочного киселя и хорошо охладить. На застывший слой молочного киселя налить остывший, но еще не полностью загустевший клюквенный кисель и вновь охладить. Количество слоев киселя при желании может быть увеличено. Слоеный кисель можно готовить непосредственно в порционной посуде, лучше из прозрачного стекла.

КОМПОТЫ

Компот из яблок

6–8 яблок средней величины, 1 у *стакана сахара, 1 рюмка виноградного вина, лимонная кислота на кончике ч. ложки, корица по вкусу* ;5 *стаканов воды.*

Яблоки или груши перебрать, промыть (плоды с грубой кожицей очистить), нарезать дольками, удалить сердцевину с семенами и положить в воду, добавив немного лимонной кислоты. Кожицу и сердцевину сложить в отдельную посуду, залить пятью стаканами воды и варить в течение 10–12 мин, после чего отвар процедить, добавив в него сахар. В полученный сироп положить подготовленные дольки яблок или груш и варить при слабом кипении 6–8 мин. Для ароматизации в компот можно положить цедру лимона, апельсина или корицу, а для улучшения вкуса после охлаждения влить немного виноградного вина.

Компот из сильно разваривающихся сортов яблок (апорт, антоновка) и груш (дюшес и др.) следует готовить несколько иначе.

Приготовленные яблоки и груши этих сортов положить в неокисляющуюся посуду, залить кипящим сиропом и охладить, после чего аккуратно вынуть шумовкой, разложить в порционную посуду и залить сиропом.

Компот из слив

600 г слив, 1 ⅓ стакана сахара, 1 рюмка виноградного вина, лимонная кислота на кончике чайной ложки, корица по вкусу, 5 стаканов воды.

В кастрюлю высыпать сахар, залить его горячей водой, довести до кипения и проварить 5–7 мин. Пока варится сироп, очень спелые сливы промыть, разрезать пополам и удалить косточки.

Плоды опустить в кипящий сахарный сироп, добавить лимонную кислоту и варить 2–3 мин.

Готовый компот охладить.

Компот из калины с яблоками

200 г калины,400 г (6–8 шт.) яблок,3 ½ стакана сахара, 3 л воды.

Приготовить сахарный сироп, опустить в него подготовленные ягоды калины, измельченные яблоки и варить 8 мин, после чего охладить.

Компот из вишни

600 г вишни, 1 ⅓ стакана сахара, 1 рюмка виноградного вина, лимонная кислота на кончике ч. ложки, корица по вкусу, 5 стаканов воды.

В кипящий сахарный сироп, сваренный на воде с добавлением лимонной кислоты, погрузить перебранные и промытые ягоды, после чего нагревание прекратить и дать компоту настояться до полного остывания.

В охлажденный компот можно добавить немного виноградного вина.

Компот из земляники

600 г ягод земляники, 1 ⅔ стакана сахара, 4 ½ стакана воды.

Ягоды перебрать, удалить плодоножки, промыть в холодной воде, после чего разложить в порционную посуду, залить теплым сахарным сиропом и дать настояться. В сироп можно добавить немного лимонной кислоты.

Таким же образом можно приготовить компот из малины, клубники, морошки.

Компот из крыжовника

600 г крыжовника, 1 ⅓ стакана сахара, 5 стаканов воды.

Ягоды перебрать, обрезать плодоножки, промыть в холодной воде, затем ошпарить крутым кипятком, сварить сахарный сироп, опустить в него ягоды и кипятить в течение 2–3 мин. Готовый компот охладить.

Компот из брусники

300 г брусники, 3–4 яблока, 1 ½ стакана сахара, 5 стаканов воды.

Яблоки зимних сортов промыть, очистить, нарезать дольками, удалить из них сердцевину. Из отвара яблочной кожуры и сердцевины приготовить сироп (так же, как для киселя из черники). В сироп положить дольки яблок, довести его до кипения, добавить моченую бруснику и охладить.

Компот из разных ягод

1 кг ягод, ½—¾ стакана сахара.

Взять разных ягод: малины, земляники, клубники, красной и черной смородины, очистить, сполоснуть, сложить в салатник. Сварить сироп из сахара и 2 стаканов воды, горячим залить ягоды, поставить в холодное место. Когда остынет, подавать.

Чай

Чай по-русски

2 ст. ложки чая, кипяток, молоко, сахар-рафинад, засахаренные фрукты или варенье, лимонный сок или сливки по желанию.

В предварительно прогретый сосуд засыпают чай, заливают кипятком, дают 5 мин настояться, затем переливают в заварной чайник. Каждый по желанию наливает себе заварку и добавляет кипяток, или молоко, или сливки, или сок лимона. Чай по-русски пьют вприкуску. Кроме сахара, подают засахаренные фрукты или варенье.

Липовый чай

1 л воды, ¼ стакана сушеного липового цвета, сахар или мед.

В кружку всыпать липовый цвет, залить его кипятком, дать 10–15 мин настояться (кружку покрыть матерчатой салфеткой, чтобы сохранился аромат). Подавать с сахаром или медом.

Липовый цвет можно положить и в холодную воду, вскипятить и оставить на 10 мин настояться.

Мятный чай

1 л воды, 2–3 ст. ложки сушеной мяты, перечной, лимон, сахар.

В кипяток засыпать мяту, посуду накрыть, дать чаю настояться, процедить.

Подавать с лимоном и сахаром.

Яблочный чай

1 л воды, 100 г сушеной кожицы, кислых яблок, сахар.

Слегка подрумяненные в духовке кожицы положить в холодную воду вскипятить и дать настояться 10–15 мин.

Подавать с сахаром и медом.

Чай из сушеной черники

1 л воды, 100 г сушеной черники, лимонный сок, сахар.

Сушеные ягоды положить в холодную воду варить 10 мин, затем оставить на 1 ч настояться, процедить, подлить лимонный сок.

Подавать с сахаром.

Чай из кислицы

1 л воды, 100 г сушеной кислицы, сахар.

Сушеную кислицу положить в холодную воду, вскипятить и оставить на 10–15 мин настояться, затем процедить и подавать с сахаром или медом. Этот чай очень ароматный и имеет красивый цвет.

Чайный бальзам

½ ч. ложки сушеной мяты, ½ ч. ложки сушеной ромашки, ½ ч.

ложки сушеной душицы, 7 ст. ложек байхового грузинского или индийского чая.

Приготовить из смеси трав и чая чайный бальзам, заварной чайник сполоснуть кипятком, положить в него 2 ч. ложки подготовленного бальзама и залить 2–3 стаканами кипятка, настоять 5–7 мин. Употреблять чайный бальзам рекомендуется без сахара.

Холодные напитки

Холодный чай с лимоном

50 г чая, 1 л кипятка, ¼ стакана сахара, цедра с ½ лимона.

Чай заварить 1 л кипятка, добавить сахар, цедру с ½ лимона, накрыть крышкой и дать постоять на столе 10 мин, после чего сразу слить, чтобы чай не разварился и настой не имел терпкого вкуса.

Слегка остудить, разлить в высокие фужеры, положить в каждый по кружку лимона без цедры и зерен, поставить в морозильник.

Подавать очень холодным.

Холодный медок

2 яйца, 100 г меда,500 мл крепкого горячего чая, 1 стакан сахара, 2 лимона.

2 желтка растереть с медом, развести крепким горячим чаем и, взбивая на огне, добавить сок из 2 лимонов. Остудить, разлить в высокие фужеры и держать в морозильнике. Перед подачей в каждый фужер сверху положить белки, взбитые с 1 стаканом сахара, соком и цедрой 1 лимона. Белки для этого надо вылить в высокую кружку или кастрюльку, всыпать одновременно цедру, сахар и влить лимонный сок. Взбивать до тех пор, пока масса не сделается пышной и плотной, а весь сахар не разойдется.

Мятный напиток

1 л воды, ½ ч. ложки лимонной кислоты, 1–2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сушеной мяты перечной.

Воду вскипятить вместе с лимонной кислотой, сахаром, в кипящую воду засыпать мяту, остудить, процедить.

Края стаканов натереть ломтиком лимона, погрузить их в сахар, дать ему засохнуть и затем осторожно в стаканы влить процеженный напиток.

Мятный напиток со льдом

1 л воды, ½ ч. ложки лимонной кислоты, 2 ст. ложки сушеной мяты перечной, 1–2 ст. ложки сахара.

Готовить напиток так же, как и в предыдущем рецепте. Подавать холодным с кусочками льда, в которых заморожены веточки мяты.

Если готовят концентрированный напиток, то разбавляют его газированной водой или сельтерской, наливая каждому отдельно в стакан.

Напиток из сливок и клубники

½ л сливок, ½ кг клубники, сахар по вкусу.

Очищенную и хорошо промытую клубнику протереть через

сито и растереть с сахаром так, чтобы сахар совершенно растворился.

Разбавить сливками, хорошо размешать и до подачи держать в холодильнике. Рассчитано на 8 порций.

Холодный напиток из клубники

500 г клубники, 500 мл молока, сахар по вкусу, ½ стакана сливок.

Клубнику промыть, обсушить, протереть через сито, добавить молоко, сахар по вкусу, размешать, разлить в высокие фужеры, остудить в холодильнике.

Перед подачей взбить сливки и разложить их сверху в фужеры.

Подавать напиток очень холодным.

Холодный напиток из малины или клубники

600 г малины, сахар по вкусу, молоко и сливки.

...

На столах, покрытых белыми скатертями, уже стояли яства: яблочная шарлотка, бутерброды с колбасой и клюквенный морс, которым изобретательный Викниксор заменил новогоднее шампанское.

Григорий Белых, Алексей Пантелеев «Республика ШКИД»

Малину хорошо промыть, очистить от плодоножек, сложить в миску и хорошо размять пестиком, деревянной ложкой или толкушкой. Влить 1 л воды, тщательно размешать, сложить массу в полотняный мешочек и отжать, добавить в отжатый сок сахар по вкусу, разбавить наполовину молоком или сливками.

Держать до подачи в холодильнике и подавать очень холодным.

Земляничный напиток

1 ½ стакана земляники, 1 л воды, ½ стакана сахара.

Землянику размять, выдавить сок, процедить через марлю. Выжатые ягоды залить водой, вскипятить, добавить сахар и сок.

Так же готовят малиновый морс. По вкусу можно добавить сок красной смородины.

Клюквенный напиток

1,5 л воды, 1 стакан клюквы, ½ стакана сахара.

Клюкву перебрать, промыть, размять, выдавить через марлю

или сито сок. Выжимки залить холодной водой, вскипятить, процедить, добавить сахар, сок и остудить.

Также готовится красносмородинный и черносмородинный напитки.

Крюшон без алкоголя

По 350 г клубники, малины, абрикосов,3 апельсина, сахар по вкусу, 1 л крепкого свежезаваренного чая, 3 бутылки нарзана.

Свежие клубнику, малину, абрикосы, апельсины, очищенные от кожи и косточек, нарезанные кружочками, засыпать сахаром по вкусу и поставить на 1 сутки на лед в крюшоннице. Перед подачей залить очень крепким свежезаваренным чаем и нарзаном. Перемешать, чтобы разошелся сахар, и подавать с кусочками льда.

Морс вишневый

2 стакана вишни, 2 л воды, 1 стакан сахара.

Вишни промыть, удалить косточки и размять пестиком. Выделившийся сок слить в стеклянный сосуд, плотно закрыть его и поставить на холод. Вишни залить горячей водой, кипятить 10 мин. Отвар процедить, добавить сахар, довести до кипения, охладить и смешать с соком.

Торты, печенье и другие сладости

Белый сахар-рафинад,
Крепкий сахар-рафинад
Хвастался:
– Я очень твердый,
– Я алмазу —
Друг и брат.

Р. Сеф

Конечно, в нашем детстве не было такого разнообразия сладостей. Роль вкуснейшего лакомства зачастую играл глазированный сырок – самый обыкновенный. Это сейчас производители изощряются, как могут! По этой причине все мамы старались побаловать детишек домашними вкусностями. Увы, чаще чем в праздники, это не удавалось.

Одно из самых любимых лакомств того времени – «Хворост» – можно было испечь аж 4 различными способами. Готовили его, как правило, на детский день рождения.

В нашем детстве орешки со сгущенкой были чуть ли не самым желанным лакомством. Делались они очень просто, но для этого надо было иметь специальную форму. Многие наверняка до сих пор помнят вкус вареной сгущенки, которой были наполнены орешки (а ведь тогда и сгущенка была в дефиците…).

А домашние конфеты из молочных смесей типа «Малютка» (или «Малыш») или сладкая колбаса из ирисок с хлебными палочками!..

Очень надеюсь на то, что кто-то, прочитав эти рецепты, тоже захочет приготовить своему малышу нечто подобное. Конечно, сегодня торты со старыми названиями («Трухлявый пень» или «Наполеон») производят промышленным способом, но уверяем: это совсем не то, что домашние.

Торт «Трухлявый пень»

***Торт: 3** яйца, **1** стакан сахара, 1 стакан варенья (любого, получше клубничного, тогда у теста будет красивый зеленый цвет), 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка соды, 2 стакана муки.*

***Крем:** 1 стакан сметаны, ½ стакана сахара, сироп от варенья или 1 ст. ложка какао.*

***Украшение:** 1 мандарин, 1 ст. ложка сахарной пудры, 50 г орехов.*

Все тщательно перемешать, добавить продукты именно в той последовательности, как написано. Из взбитой массы выпекать 2 коржа в течение 30 мин, на среднем огне. Горячие коржи осторожно разрезать пополам, смазать кремом и дать остыть. Затем еще раз смазать кремом, положить друг на друга, залить сверху кремом и поставить на 1 ч в холодильник.

Украсить дольками мандарина, орешками, посыпать сахарной пудрой.

Приготовление крема. Сметану с сахаром взбить и добавить краситель – сироп от варенья или какао.

Торт «Медовик»

Тесто: *2 ½ стакана муки, 100 г сливочного масла,3 ст. ложки меда, 2 яйца, 1 стакан сахара, 10–12 штук грецких орехов, ½ ч. ложки соды.*

Крем: *2 стакана сметаны, 1 стакан сахара.*

Украшение: *30 г шоколада, орехи.*

Яйца и сахар тщательно (добела) растереть. Затем все смешать со сливочным маслом (распущенным) и медом (жидким). В чайной ложке уксуса загасить ½ чайной ложки соды и добавить все это в массу. Еще раз все хорошо перемешать. Добавить 10–12 штук мелко нарубленных очищенных грецких орехов. В полученную массу добавить просеянную муку, замесить тесто (чтобы оно получилось не очень густое, но и не очень жидкое). Разделить его на 3 части. Из каждой части выпечь, выложив на холодную, смазанную маслом сковороду, по коржу. Коржи остудить и каждый смазать кремом.

Приготовление крема. Сметану с сахаром хорошо взбить (можно туда добавить толченые очищенные орехи). Пропитать все коржи. Сверху посыпать измельченными орехами, тертым шоколадом.

Готовить этот торт надо за сутки, чтобы хорошо пропитался.

Торт «День и ночь»

Крем: *2 банки сгущенного молока с сахаром,4 яйца, 2 ст. ложкисли-вочногомасла или маргарина, 2 стакана муки, 2 ч. ложки соды, гашенной уксусом, ½ стакана рубленых грецких орехов, 1 столовая ложка какао, ½ стакана изюма.*

Крем 1:1 *стакан сахара,* ***1*** *стакан густой отцеженной сметаны.*

Крем 2:1 *ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка сгущенного молока.*

Смешать сгущенное молоко, масло, яйца (белки предварительно отделить от желтков и взбить), соду, гашенную уксусом и муку. Разделить тесто на 2 части. В первую добавить грецкие орехи, а во вторую – какао и изюм. Выпечь. Оба коржа разрезать пополам и, чередуя, укладывают друг на друга. Каждый пласт промазывают сметанным кремом 1, а верхний – кремом 2.

Торт «Сметанный»

Тесто: *2 яйца, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, сода, 1 ½ стакана муки, варенье.*

Замесить тесто. Разделив его, раскатать 4 коржа и выпекать их. Готовые коржи промазать вареньем и соединить.

Торт «Морковный»

Тесто: *2 яйца, 1 ½ стакана сахара, ½ ч. ложки гашеной соды, 1 стакан тертой моркови,250 г растопленного маргарина, 1 ½ стакана муки.*

Крем: *1 стакан сметаны, ½ стакана сахара.*

Замесить тесто, разделить на 4 части, раскатать в коржи и выпечь их. Готовые коржи промазывают кремом. Приготовление крема. Взбивают сметану с сахаром до однородной массы.

Торт «Зебра»

Тесто: *2 стакана муки, 5 яиц, 2 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки какао-порошка, 2 стакана сметаны, ½ ч. ложки соды.*

Крем: *8 ст. ложек сахара, 100 г сливочного масла,4 ч. ложки какао-порошка, 4 ст. ложки молока.*

Яйца взбить с сахаром, маслом, затем добавить сметану, муку и соду, гашенную уксусом. Все хорошо перемешать, разделить на 2 равные части, в одну из них добавляют 2 ст. ложки какао. В смазанную жиром форму налить сначала 1 ложку темного теста, потом 1 ложку светлого, и так – до конца. Затем выпекают. Готовый торт покрывают глазурью. **Приготовление глазури.** Сахар смешать с маслом, добавить какао и молоко. Варить 7 мин.

Торт «Наполеон»

Тесто: *5 стаканов муки, 500 г маргарина, 1 стакан воды.*

Крем: *250 г сливочного масла, 1 стакан сахара, ½ банки сгущенного молока с сахаром, 1 яйцо, 6 столовых ложек молока.*

Муку и маргарин порубить до однородной массы, добавить стакан воды и рубить до получения теста.

Тесто разделить на несколько частей, поставить на холод не менее чем на 1 ч. Раскатать на листы и выпечь.

Все коржи промазать кремом, посыпать торт крошкой и вновь поставить на холод.

Приготовление крема. Сливочное масло и сахар растирают, добавляют сгущенное молоко, яйцо и молоко.

Торт из печенья

Тесто: *3 яйца, 1 стакан сахара, 14 штук печенья, ½ ч. ложки ванильного сахара, 1 ч. ложка панировочных сухарей, ¾ стакана толченых орехов.*

Крем: *250 г сливочного масла, 1 стакан сахара, ½ банки сгущенного молока, 1 яйцо.*

Белки взбить с сахаром. Печенье мелко раскрошить и смешать с орехами, соединить с белками и добавить ванильный сахар. Хорошо перемешать, выложить тесто в сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Поставить в предварительно разогретую духовку, выпекать в течение 45 мин при температуре 180–200 ˚С, остудить и украсить кремом.

Перед подачей на стол выдержать в холодильнике.

Приготовление крема. Масло и сахар растереть, добавить сгущенное молоко и яйцо.

Торт «Муравейник»

Тесто: *250 г маргарина, ⅓ стакана молока, 2 яйца, сода, соль, мука до крутого теста.*

Крем: *200 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока.*

Замешать тесто, пропустить его через мясорубку и выпечь жгутами. Затем перемешать все с кремом, ломая жгуты, уложить горкой на блюдо и поставить на холод. **Приготовление крема.** Сливочное масло взбить с банкой вареного сгущенного молока.

Печенье «Хворост»

100 г муки, 1 ст. ложка сахара, 1 яйцо, 150 мл молока или сливок, 1–2 ст. ложка растопленного сливочного масла, жир, пудра сахарная.

Просеять муку в миску и смешать ее с сахаром, продолжая помешивать, влить молоко или сливки, яйцо и масло. Выставить тесто на час в холодное место. Жир разогреть, разогреть в нем формочку и опустить ее в тесто (не допуская, чтобы тесто перелилось за края формы, иначе вы не сможете снять готовое печенье). Тесто покроет горячую формочку тонким слоем. Опустить в жир и обжарить до золотисто-коричнево-го цвета. Готовое печенье «Хворост» снять с формы и выложить на хозяйственную бумагу, дать остыть и посыпать сахарной пудрой.

Хворост

1 яйцо, 2 ч. ложки сахара, 50 мл воды, 400–500 мл подсолнечного масла, мука (количество определяем по консистенции теста), сахарная пудра.

Яйцо растереть с сахаром, налить воды и замесить крутое тесто.

Тонко раскатать его, нарезать полосками длиной 10–12 см и шириной 1,5–2 см, в середине полосочки сделайте продольный надрез и в него выверните один конец полосочки. Затем нагреть подсолнечного масла и опустить в него «хворостинки». Когда они станут румяными, вилкой извлеките их на тарелку, стряхивая масло.

Посыпьте сахарной пудрой.

Хворост «Вкус детства»

2 яйца,400 г сметаны,200 г маргарина, мука, сода гашенная на кончике ножа, растительное масло, сахарная пудра.

Вилкой слегка взбить яйца, затем добавляем сметану. Маргарин необходимо растопить, а затем добавить в смесь! Положить соду и, постепенно перемешивая добавляем муку, до такой консистенции, чтобы тесто не липло к рукам. Разогреть сковороду и налить растительное масло.

Отрезать небольшую часть теста и тонко раскатать, нарезать как нравится и обжарить с двух сторон до золотистого цвета.
Выложить на блюдо, посыпать каждый слой сахарной пудрой.

Печенье «Орешки» со сгущенкой

2 яйца, ½ стакана сахара, 250 г сливочного масла, 1 ч. ложки соды, 1 ст. ложка уксуса, 3 стакана муки, ½ стакана грецких орехов, 1 банка сгущенного молока, соль на кончике ножа.

Масло растопить на огне, всыпать сахар, соль и перемешать.

Добавить соду, погашенную уксусом, яйца и муку.

Тесто вымесить до однородной консистенции. Из него сформовать небольшие шарики, размером чуть меньше грецкого ореха и выпекать в форме для орешков.

Сгущенное молоко варить в воде (не открывая банку) на медленном огне в течение 3 ч.

Смешать сгущенное молоко с измельченными грецкими орехами.

На половинку испеченного орешка положить 1 чайную ложку массы из сгущенного молока, закрыть второй половинкой.
Орешки готовы. Можно подавать на стол.

Конфеты «Ириски»

15 г сливочного масла, 100 мл молока, 100 г сахарной пудры, 1 ст. ложка свежего мед а, растительное масло (для смазывания формы).

Сливочное масло, сахарную пудру и мед поместить в небольшую по размерам кастрюльку и влить чуть теплое молоко. Затем тщательным образом перемешать все эти ингредиенты и довести их до кипения.

Когда масса закипит, убавить огонь и варить примерно 20–25 мин, постоянно помешивая её. Когда наша масса приобретет карамельный цвет, это будет говорить о том, что наши конфеты готовы.

Теперь берем формочки, смазываем их растительных маслом и вливаем в каждую ячейку нашу массу. После этого убираем их в морозильную камеру. Через 4–6 ч ириски достаем, даем чуть нагреться при комнатной температуре.

Сладкая колбаса «вареная»

1 кг ирисок «Кис-кис» (или подобных), 1 пачка хлебных палочек, 3— 5 *ст. ложек какао, 50 г сливочного масла.*

С ирисок снять фантики, сложить конфеты в глубокую кастрюлю, дно которой мы смазали маслом, и расплавить, постоянно помешивая, чтобы не пригорало. Хлебные палочки поломать руками на небольшие (1–2 см в длину) кусочки и заложить в получившуюся массу. Хорошо перемешать.

На лист пергамента или фольги насыпать какао (приблизительно половину нашего общего количества) и выложить получившуюся массу, придав ей форму колбаски (чтобы было похоже, можно сделать достаточно толстую, но если хотите, толщину можно придумать любую, так же как и форму). Посыпать сверху оставшимся какао и завернуть. Теперь осталось только поставить нашу «колбасу» на 2–3 ч в морозилку и блюдо готово.

Сладкая колбаса «сырокопченая»

1 пачка какао-порошка, 250 г сливочного масла, 1 пачка печенья «Юбилейное», ½ стакана сахара-песка,200–300 г орехов (футдук или миндаль).

Сливочное масло растопить в кастрюле и добавить в него сахар и какао (всю пачку, оставив 3–4 ч. ложки для обсыпки). Печенье пропустить через мясорубку и добавить в получившийся шоколад. Тщательно перемешатиь до образования однородной массы. Очищенные орехи размельчить. Смешать их с получившейся массой. На лист пергамента или фольги насыпать какао (приблизительно половину нашего общего количества) и выложить получившуюся массу, сформировать колбаску, делая ее более тонкой, размером с батон сырокопченой колбасы. И на 2–3 ч поместить в морозилку.

Конфеты «Лакомка»

150 г сливочного масла, ½ молока, 3–4 ч ложки какао, 1 стакан сахара, 1 пачка детской смеси «Малыш».

Перемешать все продукты кроме детской смеси в кастрюле и кипятить 5 мин постоянно помешивая.

Полученную массу остудить и замесить с детской смесью. Конфеты сделать в форме шариков, батончиков или прямоугольников.

Конфеты из «Малютки»

1 пачка смеси детского питания «Малютка», 200 г мороженого, ½ пачки какао, 150 г размягченного сливочного масла, щепотка соли.

Все смешать миксером, скатать шарики и выложить на фольгу, положить в холодильник до полного застывания. Потом обвалять в какао.

Конфеты «Анна»

200 г сухого молока или детской смеси, 200 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 100 г какао.

Сухое молоко просеять, добавить размягченного сливочного масла и сахарную пудру, все тщательно перемешать. Добавить какао. Скатать шарики, обвалять в какао и поставить в холодильник. При желании можно придать любую форму. Приятного аппетита.

Трюфели из детской смеси

4 стакана (и ½ стакана для обваливания) молочной смеси «Малютка», 2,5 стакана сахара, 3–4 ст. ложки какао, 50 г сливочного масла, ¾ стакана молока, для украшения кокосовая стружка.

В кастрюлю насыпать сахар, добавить какао, молоко, сливочное масло и поставить на слабый огонь. Варить смесь на медленном огне, периодически помешивая, до растворения сахара.

Снять смесь с огня, остудить и маленькими порциями постепенно ввести молочную смесь, пока масса не станет вязкой настолько, что ее будет тяжело мешать ложкой.

Смоченными в воде руками отщипывать кусочек массы и формировать из него шарик.

Затем руки и стол припудрить детской смесью и обваливая в смеси шарики, чтобы они не были липкими, придать им форму трюфелей.

Трюфели домашние

3 пачки вафель (15 штук) желательно кисленьких, типа «Лимон», 1 пачка смеси «Малютка» (500 г), 200 г сливочного масла.

Глазурь: *1,5 стакана сахара, 1 стакан воды, 4 ложки какао.*

Вафли разобрать, счистить с них начинку.

В начинку всыпать детскую смесь, перемешать. Добавить мягкое масло, хорошенько растереть.

Приготовить глазурь. Часть глазури влить в смесь и хорошо перемешать. Вафли перемолоть на мясорубке. Скатать шарики, обмакнуть их в глазурь и затем в молотые вафли.

Конфеты выложить на блюдо и поставить в холодильник.

Печенье из детской смеси

300 г молочной смеси, 200 г сливочного масла, 250 г сахара, 50 г какао, 100 г воды.

Налить в кастрюлю воду, добавить сахар и довести до кипения. Добавить масло и кипятить на маленьком огне до загустения массы.

Молочную смесь перемешать с какао. Затем постепенно влить сахарно-масляную смесь.

Из теплой массы сформовать лепешечки. Обвалять их в и посыпать сверху сахарной пудрой.

Конфеты «Малютка»

1 стакан сахара, ½ стакана воды, 100 г сливочного масла, 50 г какао, 1 пачка «Малютки».

Сахар, воду и масло довести до кипения. В кипящую массу добавить какао и молочную смесь. Из полученой смеси сделать шарики и обвалять в какао.

Сливочные тянучки

1 л сливок или жирного молока, 600 г сахарного песка, 1 пакетик ванилина.

Сливки или молоко влить в таз (или другую) емкость для варенья, прибавить сахар и ванилин. Кипятить, часто помешивая, чтобы смесь не пригорела. Когда масса станет настолько густой, что капли не будут стекать с ложки, вылить ее на мраморную доску или блюдо и, когда остынет, разрезать острым ножом на небольшие кусочки. Для приготовления кофейных или шоколадных тянучек, нужно прибавить в молоко крепкий кофе или шоколад по вкусу.

Клюква в сахаре с лимонным соком

300 г клюквы, 1 белок,250 г сахарной пудры, 1 ст. ложка лимонного сока.

Перетереть добела деревянной ложкой белок и сахарную пудру. Положить в эту массу ложку лимонного сока и мешать, пока не загустеет так, чтобы глазурь превратилась в массу. Затем осторожно обвалять каждую ягодку в глазури, сложить на блюдо, смазанное несоленым сливочным маслом или воском, дать ягодам обсохнуть, сложить в банки. Долго хранить нельзя.

Клюква в сахаре

300 г клюквы, 1 белок пли 1 ч. ложка желатина, 250 г сахарной пудры.

Отобрать только крупную и среднюю ягоду. Промыть, положить на полотенце или салфетку, чтобы высохла. Сахарную пудру просеять через частое сито на большой лист бумаги. Клюкву положить в миску и полить жидким, распущенным в кипятке желатином или смешать клюкву с яичным белком. Ягоды брать рукой, выбирать сухие, и разбрасывать на сахарную пудру. Каждая ягода должна лежать отдельно. Одной рукой бросать ягоду, а другой, взяв за концы бумаги, постепенно обваливать клюкву в пудре.

Когда вся клюква будет положена в пудру, нужно растрясти ее, взяв за концы бумаги. Ягода должна лежать тонким слоем минут 10 и обсохнуть. Затем опять собрать клюкву вместе и растрясти тонким слоем в пудре. Дать просохнуть минут 10. И так повторить 4–5 раз. Потом куском толстой бумаги взять клюкву и положить на большое сито, лавируя так, чтобы клюква на сите каталась и округлялась. Лишняя пудра уйдет через сито.

Клюква готова и ее можно переложить в коробку или прямо в вазочку.

Орехи в меду

300 г орехов, 200 г меда.

Орехи очистить от скорлупы, насыпать на противень и поставить в духовку на слабый огонь. Подсушить, но не дать зажелтеть. Перетереть грубым полотенцем, чтобы очистить от кожицы. Распустить в кастрюле свежий липовый мед, всыпать орехи, дать закипеть и мешать, пока масса не загустеет. Вынуть на блюдо, смазанное сливочным маслом. Сровнять ложкой.

Когда масса застынет, нарезать ее квадратиками. Потом подсушить в легком жару.

Это лакомство очень хорошо сочетается с кофе.

Рахат-лукум

300 г сахарного песка, 100 мл воды, 1 ст. ложка крахмала.

В кастрюлю засыпать сахар, залить воду и приготовить сироп. Когда сироп закипит, удалить ложкой пену При изготовлении высоких сортов рахат-лукума для очистки используют белок. Для этого его нужно влить в слегка остуженный сироп, хорошо размешать и потом опять нагреть, при этом белок свертывается и уносит с собой грязь. Жидкость процедить. Вместо сахара для дешевых сортов сладости можно использовать рафинированную патоку.

Когда сироп сварится, в него надо влить крахмал, размешанный в холодной воде. Влить тонкой струей и при этом сильно перемешивать массу, чтобы не появились крахмальные комки. Кстати, это главное условие для получения хорошего продукта. Когда вся масса станет прозрачной, без пятен, молочного цвета, то есть когда крахмал хорошо перемешается, рахат-лукум готов и можно прибавлять красящие пахучие вещества.

Рахат-лукум, сваренный только на крахмале, отличается тем, что он тяжел, тягуч и очень клеек. Лучше рахат-лукум получается тогда, когда к крахмалу во время его варки прибавляют желатин. Это дает продукту легкость и рыхлость. Желатин для употребления надо, конечно, предварительно размочить. Низкие сорта рахат-лукума приготавливают из картофельного крахмала; средние – из пшеничного, а самые высокие – из рисового. Для окраски употребляют пищевые красители.

Краску добавляют в конце варки рахат-лукума. Из пахучих веществ в рахат-лукум кладут бергамотовое масло, когда масса достаточно охладится, и ваниль или ванилин во время варки. Ваниль растирают с сахаром или используют ванильный сахар. Можно применять настойку ванили на спирту. Настойки вливают, когда рахат-лукум уже сварен и достаточно охлажден.

Кладут розовое масло, но после охлаждения. В старых рецептах указывалась добавка – масло горьких миндалей. В рахат-лукум можно добавлять орехи, фисташки, миндаль, но сейчас это практически не делают.

Когда рахат-лукум готов, можно приступить к его формовке. Рахат-лукум вылить на мраморную доску, смазанную маслом сладких миндалей или оливковым. Когда масса остынет, нарезать ее на квадратные или прямоугольные кусочки. Затем пересыпать их пудрой и положить в ящики или коробки различной величины от 500 г до 4 кг.